Grundrecept 2.3.3 40L

Ändringar bör endast göras i gulmarkerade celler, övriga kan inneh. ber. -och refer. mm. Uffe H 03-02-28

Bryggare				Öl namn/Typ	Svagdricka	
Uffe & Ulrik				IBU:	Bryggning	09-11-27
				10	Omtappning	09-11-27
OG:	FG:	Koktid:	Volym:	Alkoholhalt	Tappning	09-12-10
1023	1007	60	140	2,1	Färdig	

Extraktgivare (malt, råfrukt, vörtkoncentrat och dylikt)

Sort	Ev. märke / batch	Färgbidrag	Torrvikt i Kg	Extrakt
Pilsnermalt		lågt	15,71	300
Dark crystal malt		medium	1,43	260
Ljus karamellmalt		lågt	1,43	260
Laktos		inget	1,43	
Svartmalt		mkt högt	0,71	200

Beräknat öchle värde	23		Totalt 20,7 Kg
Volym vid 100 % utbyte	243		
Volym vid 75 % utbyte	183	Övrigt	

Humling (samt ev. andra kryddor och ingredienser samt ev. klarningsmedel)

Sort	Urspr. IBU	Typ	Alfasyra %	Vikt i Gram	Tid i Minuter	IBU
Styrian Golding	9	låg-alfa	4,4%	96	60 min	7,13
Protaflock 1ml/4		1,5 gr/100 l		2,2		
Styrian Golding	4	låg-alfa	5,20%	120	15 min	2,81
					BU vid 183 L	10

Bryggning Kl/Tidsåtg 24/48 L **Tid - Åtgärd - Mängd/Volym - Form/Enhet - Temp./Kärl**

Jäst / Jäsning

Datum / Dagar	Typ & Format ex. slurry/förkultur -Volym - Temperatur - OG - Kärl			
09-11-27	Jäst	DCL SAFALE	, Bryggning nr 1	, Lagrad dgr ,Ev. vol
	Primärjäsning	Temperatur …... °C, ….. °Ö		
13 Dygn	Sekundärjäsning	Temperatur 18 °C, 7 °Ö		
	Kolsyrejäsning/lagring			
Kolsyrningsmetod:				