

Datum: 081213
Namn: Gråskäggs julrökare
Öltyp: Imp. rökporter
Bryggare: Johan H, Micael B, Peter, Per-Erik

Nr. 1

Volym (l): 23

Maltsort	Mängd (g)	Extraktmängd	Extraktbidra	%	Färg	EBC	Korr EBC
Pale Ale	5500	300	1650	45%	22		4
Rågmalt	1700	300	510	14%	7		4
Crystal	2500	300	750	20%	325		130
Pale chocolate	300	260	78	2,5%	165		550
Gotländska Rök malt	1000	260	260	8,2%	20		20
Chokladmalt	500	50	25	4,1%	400		800
Honung	700	350	245	5,7%			
Summa:	12200		3518		425		170,8998

Önskat OG * Önskad vol /verkningsgraden 0,85 = summan/extrakt 300 => kg malt

Rek Inmäskvol: 24 (=2 l/kg malt)
Teoretisk verkningsgrad: 0,7
Teoretiskt OG: 1107

Beräknat vattenbehov: 73

Vattenbehandling:

Mäskningsmetod:

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)
Syrarast		
Proteinrast		
Försockringsrast	70	60
Utmäskning		

Lakning:

Humlers	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Tid (min)	BU	Sort
Bitter	8,8	30	60	34	Centennial
Smak	5,9	20	20	5	Riawka
	7,2	20	20	6	Centennial
	5,7	20	20	5	Vanguard
Arom	5,9	25	3	1	Riawka
	7,2	25	3	1	Centennial
	5,7	25	3	1	Vanguard
	g humle/l	7,2	Tot BU:	53,8	Mål = 50

Klarningmedel:

OG: 1080

Utbyte (%): 52%

Jäststam: London Ale från Xmas Snorter