



SHBF Bryggprotokoll

Bryggare:	Ölets namn:		
	Huvudklass:		
Adress:	Underklass:		
Postadress:	OG:	FG:	BU:
Telefon:	Koktid:	Bryggdatum:	
E-post:	Volym:	Tappdatum:	

Reserverat utrymme

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare

Tävling _____
Datum _____
Ölet deltar i Folkets val
Ja
Nej

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:			
Sekundärjäsning:			
Lagring:			
Kolsyrningsmetod:			

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)
