

Ölbrygningsprotokoll

plats för etikett

Ölnamn: **Abborrale**
Bryggare: Henrik Lundavist
Bryggdatum:

Receptvolym (l): **41**
Lakvolym (l): 58,8
Kokvolym (l): 46,0
BG: **1,060**
OG: **1,056**
FG: **1,015**
Alkohol% (vol): **5,5%**
IBU (Tinseth): **30**
BU/GU: **0,54**
Färg (Moray's-EBC): **34**
Mäsk-pH:
Faktiskt mäskutbyte: **82%**

Öltyp:

OG	FG	IBU	EBC
1,046-1,06	1,01-1,016	25-45	30-40

Vatten:
Jäst:
Antal: 1 Jästform: 1,2 liter starter

Extrakt	Potential	Vikt (kg)	% (vikt)	Förväntat OG
	1,305	8,500	86,7%	1,045
	1,250	0,800	8,2%	1,003
	1,267	0,200	2,0%	1,001
	1,308	0,300	3,1%	1,002
		9,80 kg		1,051

Humle	α -syra (%)	Vikt (g)	Koktid (min)	IBU
	9,7	50	60	27,0
	4,6	30	20	4,6
	4,6	20	5	1,0
	9,7	11	5	1,2
	4,6	10	0	0,0
	6,3	15	0	0,0
		136 g	60	33,8

Övriga tillsatser

Vikt (g)	Tillsatt när	Tid
----------	--------------	-----

Mäskschema		Start		Mål		Att tillsätta		Tid
Rast	Vikt malt	Volym (l)	Temp (°C)	Volym (l)	Temp (°C)	Volym (l)	Temp (°C)	(min)
	9,8	0	22	15	68	15	80	70
		15	66	25	75	10	92	30

Jäsning & lagring	Temp (°C)	Tid	Datum
	19	9 dagar	
	19	4 dagar	

Kolsyresättning		
Vol CO2 för öltypen:	1,2-2,1	
Temp (°C)	Volym CO2	P(bar)

Anteckningar:

Jästen odlades upp i förtid till 1,6 liter varav 1,2 liter användes till denna bryggning, dvs 0,6 liter i varje jäshink

Första 23 litrarna hamnade på BG 1,068 och de sista på 1,023.

Ölen jästes i två separata jäshinkar i sammar rum, tid och temperatur, den ena torhumlades efter 9 dagar med 10 g East Kent Golding kottar, den andra med 15 g Willamette pellets