

Ölbrygningsprotokoll

plats för etikett

Ölnamn: Rospiggens Brown Ale
Bryggare: Per Sjöaren, Henrik Lundavist
Bryggdatum:

Receptvolym (l): 22
Lakvolym (l): 34,1
Kokvolym (l): 28,0
BG: 1,042
OG: 1,047
FG:
Alkohol% (vol):
IBU (Tinseth): 19
BU/GU: 0,41
Färg (Moray's-EBC): 32
Mäsk-pH:
Faktiskt mäskutbyte: 76%

Öltyp:

OG	FG	IBU	EBC
1,04-1,05	1,008-1,014	15-25	35-50

Vatten:
Jäst:
Antal: Jästform: slurry 2a generationen

Extrakt	Potential	Vikt (kg)	% (vikt)	Förväntat OG
	1,305	4,300	92,0%	1,043
	1,275	0,130	2,8%	1,001
	1,267	0,043	0,9%	1,000
	1,284	0,200	4,3%	1,002
		4,67 kg		1,046

Humle	α -syra (%)	Vikt (g)	Koktid (min)	IBU
	4,6	28	60	14,0
	3	15	60	5,6
	4,6	10	10	1,8
		53 g	60	21,4

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)
	4,67	0	20	10	69	10	78	60
		10	68	34	75	24	78	30

Jäsning & lagring	Temp (°C)	Tid	Datum
	20		

Kolsyresättning		
Vol CO2 för öltypen:	1,5-2,3	
Temp (°C)	Volym CO2	P(bar)

Anteckningar:

Satslakning i tre delar