

Ölbrygningsprotokoll

plats för etikett

Ölnamn: Kinnäs Staot
Bryggare: Henrik Lundqvist
Bryggdatum: 2009-02-15

Receptvolym (l): **23**
Lakvolym (l): 31,8
Kokvolym (l): 27,0
BG:
OG: **1,039**
FG:
Alkohol% (vol):
IBU (Tinseth): **34**
BU/GU: **0,87**
Färg (EBC): **262**
Mäsk-pH:
Faktiskt mäskutbyte: **71%**

Öltyp: 7A - Dry stout

OG	FG	IBU	EBC
1,035-1,044	1,008-1,012	30-50	100->

Vatten: Dublin, Ireland pH 8 Hårt
Jäst: Fermentis - Safale S-04
Antal: 1 Jästform: Torrjäst

Extrakt	Potential	Vikt (kg)	% (vikt)	Förväntat OG
Pilsnermalt (Weyermann)	1,325	3,300	83,5%	1,035
Rostat korn (Weyermann)	1,275	0,300	7,6%	1,003
Svartmalt ekologisk (Carafa® II Special) (Weyermann)	1,267	0,200	5,1%	1,002
Rökmalt (Weyermann)	1,308	0,150	3,8%	1,002
		3,95 kg		1,041

Humle		α -syra (%)	Vikt (g)	Koktid (min)	IBU
Hallertau Aroma (ekologisk)	Kottar	8,7	34	60	32,2
Hallertau Aroma (ekologisk)	Kottar	8,7	10	5	1,9
			44 g	60	34,1

Övriga tillsatser	Vikt (g)	Tillsatt när	Tid
Kalciumkarbonat (CaCO ₃)	3,5	Mäsk	
Protafloc	1	Kok	15 min

Mäskschema		Start		Mål		Att tillsätta		Tid
Rast	Vikt malt	Volym (l)	Temp (°C)	Volym (l)	Temp (°C)	Volym (l)	Temp (°C)	(min)
Försockringsrast	3,95	0	20	13	67	13	73	80
Slutrast		13	64	20	75	7	98	10
Lakning		23	74	30,3	75	7,3	78	

Jäsning & lagring	Temp (°C)	Tid	Datum
Primärjäsning	20	10	2009-02-15
Lagring på fat	20		2009-02-25

Kolsyresättning	
Artificiell (CO ₂ -tub)	
Tryck (bar):	2
Temp (°C):	20

Anteckningar:

Svartmalten kallmäskades över natten, kokades upp och och tillsattes till fatet.