

Ölbrygningsprotokoll

plats för etikett

Ölnamn: Kiwiriwack Ale
Bryggare: Henrik Lundavist
Bryggdatum: 2009-04-19

Receptvolym (l): **21,8**
Lakvolym (l): 32,2
Kokvolym (l): 26,2
BG:
OG: **1,046**
FG: **1,007**
Alkohol% (vol): **5,2%**
IBU (Tinseth): **29**
BU/GU: **0,64**
Färg (SHBF-EBC): **20**
Mäsk-pH:
Faktiskt mäskutbyte: **70%**

Öltyp: 4C - Amerikansk pale ale

OG	FG	IBU	EBC
1,044-1,056	1,008-1,016	20-40	12-28

Vatten: Uppsala, Sverige pH 8 Något mjukt
Jäst: Fermentis - Safale US-05
Antal: 1 Jästform:

Extrakt	Potential	Vikt (kg)	% (vikt)	Förväntat OG
Pilsnermalt (Weyermann)	1,325	4,200	92,3%	1,046
Amber malt (Thomas Fawcett)	1,250	0,150	3,3%	1,001
Biscuit malt (Dingemans)	1,300	0,200	4,4%	1,002
		4,55 kg		1,049

Humle		α -syra (%)	Vikt (g)	Koktid (min)	IBU
Hallertau Aroma (ekologisk)	Kottar	8,7	30	60	27,8
Riwaka	Kottar	5,9	10	20	3,8
Riwaka	Kottar	5,9	20	2	1,1
Riwaka	Kottar	5,9	34	0	0,0
			94 g	60	32,7

Övriga tillsatser	Vikt (g)	Tillsatt när	Tid
Protafloc	1	Kok	20 min

Mäskschema		Start		Mål		Att tillsätta		Tid
Rast	Vikt malt	Volym (l)	Temp (°C)	Volym (l)	Temp (°C)	Volym (l)	Temp (°C)	(min)
Inmäskning	4,55	0	20	12	68	12	75	60
Lakning		8	66	20	75	12	82	
Lakning		8	70	20	75	12	79	

Jäsning & lagring	Temp (°C)	Tid	Datum
Primärjäsning	20	7	2009-04-19
Sekundärjäsning	20		2009-04-26

Kolsyresättning		
Artificiell (CO2-tub)		
Vol CO2 för öltypen: 2,2-2,8		
Temp (°C)	Volym CO2	P(bar)

Anteckningar:

Satslakning, tre omgångar.

Torrhumling med Riwaka (rad 32) 34 gram i sekundären