

Ölbryggningsprotokoll

plats för etikett

Ölnamn: **Julöl 2009**
Bryggare: **Henrik Lundavist**
Bryggdatum:

Öltyp:	OG	FG	IBU	EBC
	1,04-1,046	1,006-1,012	20-40	30-35

Vatten:
Jäst:
Antal: **1** Jästform:

Receptvolym (l): **21,5**
Lakvolym (l): **27,3**
Kokvolym (l): **24,6**
BG:
OG: **1,044**
FG:
Alkohol% (vol):
IBU (Tinseth): **32**
BU/GU: **0,73**
Färg (Moray's-EBC): **28**
Mäsk-pH:
Faktiskt mäskutbyte: **71%**

Extrakt	Potential	Vikt (kg)	% (vikt)	Förväntat OG
	1,400	2,000	74,9%	1,037
	1,275	0,100	3,7%	1,001
	1,400	0,300	11,2%	1,006
	1,308	0,200	7,5%	1,002
	1,300	0,070	2,6%	1,001
		2,67 kg		1,046

Humle	α -syra (%)	Vikt (g)	Koktid (min)	IBU
	6,3	20	60	16,1
	3	20	60	7,6
	6,3	20	15	8,0
	3,0	20	15	3,8
		20	0	0,0
		100 g	60	35,5

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)
	2,67							

Jäsning & lagring	Temp (°C)	Tid	Datum

Kolsyresättning			
Vol CO2 för öltypen:	1-1,8		
Temp (°C)	Volym CO2	P(bar)	

Anteckningar:

Krydda	gram	Tid
Stjärnanis	3	10
Mandarinsk	18	10
Kardemum	10	10
Nejlika	1	10
Ingefära	5	10
Kanel	5	10