

TuneBryggets Bryggeskjema

Juleøl (BSJ)

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid	Bryggere		
33	Ale	Planlagt	25.08.16				Pål	Tor Erik	Hans Kr

Målinger & verdier før gjæring

IBU	43	Etter skylling		Etter ko [1]	I gjærdu [2]	ABV-justering		Til gjæring	
EBC	61	Antall liter				Målt OG	Vekt		Hvit 40l [3]
OG	1.060	Brix		[4]		Ønsket OG	OG		
FG	1.015	OG				Tilsett vann	Antall liter		
ABV	6,3 %					Justert ABV	Effektivitet		

Temperaturer & tider

	Mesking			Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring	
Temp	66 °C			78 °C	100 °C	21 °C		25 °C	15 °C	15 °C
Tid	90 min			10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig				140 min	120 min	08.09.16		15.09.16	06.10.16	20.10.16

Meske,- og kokemålinger

	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min	135 min	150 min
Meskebrix										
Kokebrix										

Ingredienser

Vann			Tot 39,2 l	Tilsetninger					Tot 205,0 g
Type	Mengde			Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid	
Meskevann	23,0 l			Willamette	80 g	Humle	Kok	60	Minutter
Skylevann	16,2 l			Willamette	40 g	Humle	Kok	15	Minutter
Malt			Tot 9,00 kg	Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	15	Minutter
Mengde	Produkt	EBC		Tørket ingefær	15 g	Smakstils	Kok	2	Minutter
7,00 kg	Palemalt	6		Koriander	15 g	Smakstils	Kok	2	Minutter
0,85 kg	Caraamber	70		Raspet appelsinskall	15 g	Smakstils	Kok	2	Minutter
0,55 kg	Caramunich	120		Willamette	30 g	Humle	Kok	2	Minutter
0,33 kg	Spesial W	354							
0,27 kg	Carafa I	900							
Gjær									
Produkt	Starter#	Mrd celler	Hvor	pH 5,2 Stabilizator	14,0 g	Diverse	Mesk	0	Minutter
WLP002	14	387 mrd	Gjærdunk	Vann for ABV-just			Kok	0	Minutter
				Maltestrakt lys		Malt	Kok	0	Minutter

BRIX og/eller OG målt 4 dager før gjæring er ferdig

Dato	OG	Brix	Kommentar	Oppsummering			
				Tider & datoer		Forbruk	
man. 05.09				Brygging	25.08.16	Vann	39,2 l
tir. 06.09				Mesking	140 min	Malt	9,00 kg
ons. 07.09				Koking	120 min	Humle	150 g
tor. 08.09				Whirpool		Smakstils.	0 g
fre. 09.09				Total bryggetid	260 min	Sukker	0 g
				Tørrhumling		Diverse	10 g
				Gjæring 1 ferdig	08.09.16	Gjær	387 mrd
				Gjæring 2 ferdig		Lactose	
				Første OG-prøve	man. 05.09		
				Flasking	08.09.16		
				Endring av 1. karbotemp	15.09.16		
				Endring av 2. karbotemp	06.10.16		
				Drikkeklar	20.10.16		
				Total batchtid	56 dager		
				Effektivitet			

Sukker og lactose

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	6,0 g		
Lactose			

Produksjon

Dato flasket		I på flasker		Emerald
Prod liter		I på fat		
FG		TB korker		
ABV		Hvite korker		
Kal pr 0,5l				

---> HUSK Å OPPDATERE VAREBEHOLDNING & WEB <---

