TuneBryggets Bryggeskjema

Speaker'n

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
56	Ale	Planlagt	tir. 27.06		19	9	1.048	1.012	4,9 %	speakern

Ingredienser

Vann		Tot 40,0 l
Ønsket liter til gjæring	**Type**	**Mengde**
45,0 l	Meskevann	23,0 l
	Skyllevann	17,0 l
	ABV-just	

Malt		Tot 1,0 kg
Produkt	**Mengde**	**EBC**
Pale	8,00 kg	6,0
CaraPils 10	0,50 kg	10,0
Hvete	0,50 kg	5,0
Spraymalt lys	0,505 hg	

Tilsetninger					Tot 135,3 g
Produkt	**Mengde**	**Hva**	**Fase**	**Tid**	
Magnum	25,0 g	Humle	Kok	60	Minutter
Gjærnæring	10,0 g	Diverse	Kok	10	Minutter
Zink	0,3 g	Diverse	Kok	10	Minutter
TNT	50,0 g	Humle	Kok	10	Minutter
TNT	50,0 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager

Vannjustering

pH i mesk	
pH før start	7,2
Ønsket pH	5,3
pH etter 5 min	
Tilsatt melskesyre	
pH etter justering	

Produkt			Tilsatt
KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	8,0 g
MagnesiumSulfat	Epsom salt	CaCO4	4,0 g
KalsiumKlorid	Calcium chloride	CaCl2	12,0 g

Totalt	
Kalsium	133,1
Magnesium	15,7
Natrium	36,1
Sulfat	150,1
Klorid	146,8
Bikarbonat	162

Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WY1450	38	Denny's Favorite	458 mrd	75 %	15,5 ℃	21,1 ℃	Gjærdunk

Karbonering

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

Temperaturer & tider

	Mesking				Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	67 ℃			78 ℃	100 ℃	21 ℃		25 ℃	15 ℃	15 ℃
Tid	120 min			10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig				170 min	320 min	tir. 11.07		tir. 18.07	tir. 08.08	tir. 22.08

TuneBryggets Bryggeskjema

Speaker'n

pH & BRIX i Mesk og kok

		0 min	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min
pH / BRIX i mesk										
pH / BRIX i kok										

Målinger & verdier før gjæring

Nivåer & SG				ABV-justering				Til gjæring		
	Etter skylling	**Etter kok**	**I gjærdunk**	Gjærdunk		Vekt		Vekt		
Antall liter				Ønsket OG	1.048	Målt OG		Målt OG		
Brix						Antall liter		Antall liter		
OG						Tilsett vann		Forv. FG	1.012	
				Ønsket ABV	4,9 %	Justert ABV		Forv. ABV		
Antall liter vann tilsatt for ABV-justering										

OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar
tir. 04.07			
ons. 05.07			
tor. 06.07			
fre. 07.07			
lør. 08.07			
søn. 09.07			
man. 10.07			
tir. 11.07			
ons. 12.07			
tor. 13.07			
fre. 14.07			

Produksjon

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

Oppsumering

Tider & datoer		Forbruk	
Brygging	tir. 27.06	Vann	40,0 l
Mesking	170 min	Malt	1,00 kg
Koking	320 min	Humle	125 g
Whirpool		Smakstils.	0 g
Tørrhumling	lør. 01.07	Sukker	0 g
Gjæring 1 ferdig	tir. 11.07	Diverse	10 g
Gjæring 2 ferdig		Gjær	458 mrd
Første OG-prøve	tir. 04.07	Lactose	
Forventet flasking	tir. 27.06		
Endring av 1. karbotemp	tir. 18.07		
Endring av 2. karbotemp	tir. 08.08		
Drikkeklar	tir. 22.08		
Total batchtid	56 dager		

Nøkkeltall

	Forventet	Målt
Antall liter til gjæring		
OG før gjæring	1.048	
FG etter gjæring	1.012	
ABV		
Utgjæringsprosent	75 %	
Bryggerieffektivitet		

TuneBryggets Bryggeskjema

Speaker'n

Mesking

Start	Varm opp		meskevann i bryggeren til	67 ℃	
	Varm opp	27,0 l	vann i vannkokeren til	100 ℃	
	Når temperaturen i bryggeren er på ønsket settpunkt, tilsettes malten under omrøring				
	Start sirkulasjon, og hold en så jevn sirkulasjonsmengde som mulig for å holde stabil temperatur. Noter brix hvert 15 minutt i kommentarfeltet				
100 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking				
120 min	Utmesking. Øk temp til 78 ℃, og sett sirkulasjonsmengden på fullt. Switch frem og tilbake mellom kokemodus og meskemodus for å øke temperaturen raskere. OBS: Aldri over 80 ℃				
180 min	Når temperaturen har vært på 78℃ i ca 10 minutter, er utmeskingen ferdig. Løft nå meskekaret opp og start skylling. OBS: Aldri over 80 ℃ vann				
	Sett bryggeren i kokemodus (OBS ved hveteøl). Skyll til nivået i bryggeren er ca 29 liter. Løft meskeinsatsen over til sinkbøtta for avrenning og hell dette forsiktig tilbake til bryggeren når avrenning er ferdig				
	Rør godt i bunnen, og noter nivået i bryggeren på 1. side under (Etter skyllng)				

Koking & nedkjøling

Start	Når temperatur i bryggeren nærmer seg 100 ℃ tilsettes en pipette skumdemper. Rør godt og pass på overkoking. Evt stopp koking i noen sekunder				
	Noter klokkeslettet når det er rullende kok i kjelen				
	Tilsetninger av humle ++				
0 - 90 min	60 min	25,0 g Magnum			
	10 min	10,0 g Gjærnæring			
	10 min	0,3 g Zink			
	10 min	50,0 g TNT			
80 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren				
85 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"				
90 min	Koking er ferdig, Stopp koking, og noter ca antall liter i bryggeren på 1. side under "Antall l etter kok".				
	Start tapping til gjærdunk. Husk kjølevann				

Whirpool

Start	Ingen whirpool				

Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking

Start	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblanderen				
	Sett dunken til gjæring på	21 ℃	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side		
	Tilsetninger av tørrhumle ++				
0-14 dager	10 dager	50,0 g TNT			
F.o.m. 38	Begynn å sjekke OG. Ved samme verdi 3 dager på rad, er gjæringen ferdig.				
	Hvis det er pils/lager, bør temperaturen økes noen grader i 2 døgn, for deretter å kjøre cold crash.				
	Omstikk og tapp på flasker. Noter dato, antall liter på flasker og FG på 2. side under "Produksjon"				

Kommentarer