

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Helvedes Blekk

### Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
82	IPA	Planlagt	tir. 01.01		30	7	1.065	1.013	6,6 %	helvedes-blekk

### Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 460,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
36,0 l	Meskevann	23,0 l	Magnum	30 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllevann	17,0 l	Citra	10 g	Humle	Kok	10	Minutter	
	ABV-just		Mosaic	10 g	Humle	Kok	10	Minutter	
Malt			Tot 9,0 kg	Simcoe	10 g	Humle	Kok	10	Minutter
Produkt	Mengde	EBC	Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	10	Minutter	
Pils	9,00 kg		Citra	35 g	Humle	Whirpool	10	Minutter	
			Mosaic	35 g	Humle	Whirpool	10	Minutter	
			Simcoe	70 g	Humle	Whirpool	10	Minutter	
			Citra	105 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
			Mosaic	105 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
			Simcoe	40,0 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
			Askorbinsyre	0 g	Diverse	Tørrhumle	1	Dager	

<https://docs.google.com/document/d/1t44MblsJf1WBefSHAGfTIEGIl8pHCnXipSkwqviOjlk/edit>

### Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre	5,0 ml	Kalsium	81
Ønsket pH	KalsiumKlorid	5,0 g	Magnesium	19
pH etter 5 min	KalsiumSulfat	5,0 g	Natrium	36
Tilsatt melskesyre	MagnesiumSulfat	5,0 g	Sulfat	134
pH etter justering			Klorid	78
			Cl/SO4	0,58

### Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
US05		Safale – American Ale Yeast		80 %	15	23,8	

### Karbonering

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

### Temperaturer & tider

	Mesking		Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	66 °C	78 °C	100 °C	19 °C	04 °C	25 °C	15 °C	15 °C
Tid	90 min	10 min	70 min	14 dager	3 dager	7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig		140 min	270 min	tir. 15.01	fre. 18.01	fre. 25.01	fre. 15.02	fre. 01.03

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Helvedes Blekk

### pH & BRIX i Mesk/kok

		0 min	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min
pH i mesk	#75									
	#82									
Brix i mesk	#75		13	16	18	19	19	19	20	
	#82									
pH i kok	#75									
	#82									
Brix i kok	#75									
	#82									

### Målinger & verdier før gjæring

Nivåer & SG				ABV-justering				Til gjæring		
	Etter skylning	Etter kok	I gjærdunk	Gjærdunk		Vekt		Vekt		
Antall liter				Ønsket OG	1.065	Målt OG		Målt OG		
Brix						Antall liter		Antall liter		
OG				Ønsket ABV	6,6 %	Tilsett vann		Forv. FG	1.013	
						Justert ABV		Forv. ABV		

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

### OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Oppsummering			
				Tider & datoer		Forbruk	
fre. 11.01				Brygging	tir. 01.01	Vann	40,0 l
lør. 12.01				Mesking	140 min	Malt	9,00 kg
søn. 13.01				Koking	270 min	Humle	450 g
man. 14.01				Whirpool	10 min	Smakstils.	0 g
tir. 15.01				Tørrhumling	lør. 05.01	Sukker	0 g
ons. 16.01				Gjæring 1 ferdig	tir. 15.01	Diverse	10 g
tor. 17.01				Gjæring 2 ferdig	fre. 18.01	Gjær	
fre. 18.01				Første OG-prøve	fre. 11.01	Lactose	
lør. 19.01				Forventet flasking	tir. 01.01		
søn. 20.01				Endring av 1. karbotemp	fre. 25.01		
man. 21.01				Endring av 2. karbotemp	fre. 15.02		
				Drikkeklar	fre. 01.03		
				Total batchtid	59 dager		

### Nøkkeltall

	Forventet	Målt
Antall liter til gjæring		
OG før gjæring	1.065	
FG etter gjæring	1.013	
ABV		
Utgjæringsprosent	85	
Bryggerieffektivitet		
Prod I flasker		
Prod I fat		
Prod totalt		

### Produksjon

Dato flasket	Målt FG	Prod liter	Kal pr 0,5l	Sukker%
Flasker		Fat		
Karbo. med	Sukker	Fatnr	Vekt	Antall liter
Antall liter				
ABV				
Hvite korker				
TB korker				