TuneBryggets Bryggeskjema

Saison alà Påskevoi

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
87	Saison	Gjæring	tor. 04.04		37	11	1.070	1.015	7,1 %	son-alà-påskev

Ingredienser

Vann		Tot 40,0 l
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde
36,0 l	Meskevann	23,0 l
	Skyllevann	17,0 l
	ABV-just	

Malt		Tot 9,1 kg
Produkt	Mengde	EBC
Pale	3,40 kg	5,0
Pils	3,40 kg	3,5
Flaket mais	1,70 kg	275,0
Hvete	0,20 kg	5,0
Caramunich 3	0,15 kg	150,0
Flaket havre	0,20 kg	275,0
Spraymalt lys	0,404 g	

Tilsetninger					Tot 586,0 g
Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid	
Mount Hood	40,0 g	Humle	Kok	70	Minutter
Simcoe	20,0 g	Humle	Kok	55	Minutter
Gjærnæring	10,0 g	Diverse	Kok	5	Minutter
Cascade	155,0 g	Humle	Kok	5	Minutter
Cascade	115,0 g	Humle	Kok	1	Minutter
Cascade	235,0 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager
Askorbinsyre	11,0 g	Diverse	Tørrhumle	10	Dager

Vannjustering

pH i mesk		Produkt			Tilsatt	Totalt	
pH før start		Melkesyre			8,0 g	Kalsium	53
Ønsket pH	5,5	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	6,0 g	Magnesium	19
pH etter 5 min		MagnesiumSulfat	Epsom salt	MgSO4	5,0 g	Natrium	36
Tilsatt melskesyre						Sulfat	149
pH etter justering						Klorid	18
						Cl/SO4	

Mesking & koking

	Mesking				Koking
Temp	63 ℃	68 ℃	73 ℃	78 ℃	100 ℃
Tid	50 min	25 min	15 min	10 min	90 min
Ferdig				160 min	310 min

Gjæring & ColdCrash

Produkt	WLP530	Starter#	78		Gjæringsforløp			ColdCrash
Navn	Abbey Ale Yeast	Mrd celler	417 mrd	Temp	21 ℃	23 ℃		05 ℃
Utgjær. %	77,5 %	Spraymalt lys	0,404 g	Tid	5 dager	9 dager		1 dager
Min temp	18,8			Ferdig	tir. 09.04	tor. 18.04		fre. 19.04
Max temp	22,2							

Karbonering

Antall liter til gjæring	37,3 l	Tot væske	16,1 dl			Karboneringsforløp		
Ønsket vol CO2	2,4 vol	Sukker	5,7 g/l	229,6 g		Flaske		Fat
Max gjærtmp	23 ℃	Spraymalt	7,6 g/l	304,1 g	Temp	25 ℃	15 ℃	04 ℃
					Tid	7 dager	21 dager	7 dager
Ca liter på flaske					Trykk			1,0 bar

TuneBryggets Bryggeskjema

Saison alà Påskevoi

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	**#83**									
	#87									
Brix i mesk	**#83**		11,0	15,0	17,0	18,0	19,0	20,0	21,0	
	#87									
pH i kok	**#83**									
	#87									
Brix i kok	**#83**									
	#87									

Målinger & verdier før gjæring

Nivåer & SG				**ABV-justering**				**Til gjæring**		
	Etter skylling	**Etter kok**	**I gjærdunk**	Gjærdunk	Blå 50l smal	Vekt	38,0 kg	Vekt	38	
Antall liter				Ønsket OG	1.070	Målt OG	1.065	Målt OG	1.065	
Brix						Antall liter	37,28 l	Antall liter	37,28 l	
OG						Tilsett vann	−2,66 l	Forv. FG	1.015	
				Ønsket ABV	7,1 %	Justert ABV	6,85 %	Forv. ABV	6,8 %	7,1 % (sukker)

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering	

OG-målinger av vørteren

Dato	**OG**	**Utgjær%**	**Kommentar**
tor. 11.04			
fre. 12.04			
lør. 13.04			
søn. 14.04			
man. 15.04			
tir. 16.04			
ons. 17.04			
tor. 18.04			
fre. 19.04			
lør. 20.04			
søn. 21.04			

Oppsumering

Tider & datoer		**Forbruk**	
Brygging	tor. 04.04	Vann	40,0 l
Mesking	08 min	Malt	9,05 kg
Koking	304 min	Humle	565 g
Whirpool		Smakstils.	0 g
Tørrhumling	man. 25.03	Sukker	5 g
Gjæring 1 ferdig	tir. 09.04	Diverse	21 g
Gjæring 2 ferdig	tor. 18.04	Gjær	100 mrd
Første OG-prøve	tor. 11.04	Lactose	Ferdig
Forventet flasking	fre. 19.04		
Endring av 1. karbotemp	tor. 25.04		
Endring av 2. karbotemp	tor. 16.05		
Drikkeklar			
Total batchtid	42 dager		

Nøkkeltall		
	Forventet	**Målt**
Antall liter til gjæring	37 l	37,28 l
OG før gjæring	1.070	1.065
FG etter gjæring	1.015	
ABV	6,8 %	
Utgjæringsprosent	85	
Bryggerieffektivitet	80 %	90,4 %
Prod l flasker		
Prod l fat		
Prod totalt		

Produksjon

Dato flasket	Målt FG	Prod liter	Kal pr 0,5l	Sukker%

Flasker		**Fat**						**Flasker pr prs**	
Karbo. med	Sukker	**Til**	**Fatnr**	**Vekt**	**Antall liter**	**Karbo med**	**ABV**	**Flasker**	**Liter**
Antall liter		Pål				CO2			
ABV		Tori				CO2			
Hvite korker		Hansi				CO2			
TB korker		Felles							

TuneBryggets Bryggeskjema

Saison alà Påskevoi

Mesking

Start	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til		
	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				
–62 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking				
02 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 ℃				
18 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 - 229,6 g	70 min	40,0 g Mount Hood			
	55 min	20,0 g Simcoe			
	5 min	10,0 g Gjærnæring			
	5 min	155,0 g Cascade			
	1 min	115,0 g Cascade			
220 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren				
225 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"				
230 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		og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side		
	Tilsetninger av tørrhumle ++				
#VALUE!	10 dager	235,0 g Cascade			
	10 dager	11,0 g Askorbinsyre			
F.o.m. 68 ℃	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