

# TuneBryggets Bryggeskjema

## 1700 Blank

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid	Bryggere		
17	Ale	Planlagt	09.02.16				Pål	Tor Erik	Hans Kr

### Målinger & verdier før gjæring

IBU	17,5		Før kok	Etter kok	I gjærdunk	Vannjustering		Til gjæring		Effektivitet
EBC		Antall liter	34,0 l	30	27,8 l	Ønsket OG	1,052	Antall liter	42,8 l	87,4 %
OG	1,053	Brix	21,00			Tilsett vann	15,0 l	OG	1,052	
FG	1,008	OG	1,087	1,080	1,080	Justert ABV	6,2 %			
ABV	6,2 %									

### Temperaturer & tider

	Mesking	Utmesking	Koking	Gjæring	Karbonering	Lagring		Drikkeklar	Tot tid
Temp	65 °C	78 °C	100 °C	20 °C	25 °C	15 °C	15 °C	05.04.16	56 dager
Tid	90 min	10 min	90 min	14 dager	7 dager	21 dager	14 dager		
Ferdig				23.02.16	01.03.16	22.03.16			

### Ingredienser

Vann		Totalt	40,0 l	Gjær			Totalt	02
Type	Mengde			Antall	Enhet	Starter?	Produkt	
Meskevann	25,0 l			02	pk	Ja	WLP400	
Skyllvann								
Malt		Totalt	9,28 kg	Humle, krydder etc (tørr)			Totalt	1734,0 g
Mengde	Produkt			Hva	Tid	Mengde	Produkt	
4,13 kg	Pilsnermalt			Humle	10 dager	17,0 g	Amarillo	
3,30 kg	Hvetemalt			Humle	10 dager	17,0 g	Mosaic	
0,50 kg	Flaket hvete			Diverse	10 dager	1700,0 g	Aprikospure	
0,85 kg	Caramalt							
0,50 kg	Sukker							
Humle, krydder etc (kok)		Totalt	223,0 g	Sukker og lactose				
Hva	Koketid	Mengde	Produkt	Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske	
Humle	90 min	85,0 g	Crystal	Sukker	6,5 g	297,5 g	18,3 dl	
Diverse	15 min	42,0 g	Appelsinskall	Lactose				
Humle	15 min	42,0 g	Crystal					
Krydder	15 min	5,0 g	Koriander					
Diverse	15 min	1,0 g	Klaringsmiddel					
Diverse	15 min	10,0 g	Gjærnæring					
Humle	1 min	19,0 g	Amarillo					
Humle	1 min	19,0 g	Cascade					
				Vann	40,0 l		Malt	9,28 kg
				Humle	199,0 g		Div	1758,0 g
				Gjær	02			
				Sukker	297,5 g		Lactose	
				Sukkerlake	18,3 dl		Lactoselake	

### Målinger & verdier under og etter gjæring

BRIX og/eller OG målt 4 dager før gjæring er ferdig				Produksjon			
Dato	Brix	OG	Kommentar				
fre. 19. 02				Flasket dato			
lør. 20. 02				Prod liter på flaske			
søn. 21. 02				FG før flasking			
man. 22. 02				ABV			
				Flasker og fat			
tir. 23. 02				Antall l på flasker			
ons. 24. 02				Antall l på fat			
tor. 25. 02							
fre. 26. 02							
lør. 27. 02							
søn. 28. 02							

### Kommentarer

Tilsatte 15 liter vann
MeskeBrix: 15 min: 7, 30 min: 11, 45 min: 13, 60 min: 15, 90 min: 17, 180 min: 20

