

Betegnelse: Honning Trippel

Type: Trippel

Batch: 21. juli 2020

	Gravity	°Plato		
Start gravity - OG:	1,0830	20,00		
Slut gravity - FG:	1,0133	3,41	Gær attenuation: 84%	
Alcohol:	8,99	% Vol.	9,24	% Vol iht. Craft
Bryg effektivitet:	85,0	%		
Kold urt incl. bundfald	440,3	Liter		
Kold urt excl. bundfald	429,8	Liter		
Total mængde sukker	95,376	kg		
Total mængde malt mm.	136,111	kg		

Bitterhed (BU)	BU:GU
22	0,27

Farve:	4,8	SRM (Daniels)
Farve:	4,4	SRM (Morey)
Farve:	4,8	SRM (Mosher)

Humleberegning - kold urt	440,3	Liter
Målt mængde varm urt		Liter

Varenr.	Betegnelse	Mængde kg	Brygeff. %	Farve EBC	DBFG Ekstrakt %	Vægt Fordeling %	Ekstrakt Fordeling %	Vægt Effektivitet %	Ekstrakt Effektivitet %	Gravity	Sukker kg
3	Fuglsang Pilsner Økologisk	125,000	85	3,7	81,4	91,8	90,7	63,5	73,8	1,0753	86,488
23	Honning middel kvalitet	11,111	100	3	80,0	8,2	9,3	6,5	7,5	1,0077	8,889
Total		136,111				100,0	100,0	70,1	81,3	1,0830	95,376

SRM/EBC rating															
SRM	1	2	3	4	6	8	10	13	17	20	24	29	35	40	70
EBC	2	4	6	8	12	16	20	26	33	39	47	57	69	79	138
Color															

	Humle sort	Kogetid min.	Pellet: P Blomster: B	Våd/tør forhold	Alphasyre %	Mængde gr.	Gravity faktor	Uttilsiring faktor	BU mg/l	Mængde gr./l.	Korigeret Mængde gr.
22	Magnum 2019	90	B	1,00	12,3	390	0,764	0,266	22,1	0,89	390
Totale mængder						390			22,1	0,89	390

Bryggeplan og kommentarer:

90 min. kogetid
500 gr BE-256 ved 22 gr. C.

Betegnelsen: Honning Trippel

Type: Trippel

Batch: 21. juli 2020

	Mængde kg	Indgår i mæskning	Betegnelsen	Kold Mængde liter / kg	Vandindhold liter	Varm korr. Mængde liter	
Malte mm. Fuglsang Pilsner Økologisk Honning middel kvalitet	125,000	+	Færdig urt	429,8	370,1	457,9	184 mm. fra ka
			Bundfald urt	2,0%	10,5	10,9	
			Fordampning	4,0%	15,9	16,5	
			Start kogning	456,2	396,5	474,4	151 mm. fra ka
			Under bund i sikar	0,0	0,0		
			Total væske i sikar	400,0	400,0		
			Vand i mask				
			Minimum gydevand	181,2		188,4	
			Total mængde mask	500,0		510,0	-30 mm. fra ka
Total	125,000		Vægt af restmask				

Farenheit 200,0 **Celcius** 93,3

1. Opblanding f.eks. proteinpause eller indmæskning

Betegnelsen	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte	Decoction %	Decoction liter / kg	Pause min.
Malt	125,0	5			1,600	280		mm. fra kant 495 l. incl. malt
Vand	250,0	77	2,0		4,184	487		mm. fra kant 495 l. vand
1. blanding	375,0	65		45	-> 63°C	0%	0,0	20 65°C
						Tyk		5 100°C

2. Opblanding f.eks. mæskning sukkerpause

Betegnelsen	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte			
1. Blanding	375,0	63			3,323			
Rest malt tilsættes efter udtag	0,0	20						
Vand	150,0	80						-30 mm. fra kant 495 l. incl. malt
2. blanding	525,0	69	3,2	30	-> 69°C	0%	0,0	20 65°C
						Tyk		30 100°C

3. Opblanding f.eks. mæskning dextrinpause

Betegnelsen	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte			
2. Blanding	525,0	68			3,569			
Vand	0,0	98						
3. blanding	525,0	69	3,2	0	-> 69°C	0%	0,0	20 72°C
						Tynd		30 100°C

4. Opblanding f.eks. udmæskning

Betegnelsen	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte
3. Blanding	525,0	69			3,569
Vand	0,0	98			
4. blanding	525,0	69	3,2	0	-> 77°C
					77