

**Betegnelse:** Hvede Stout

**Type:** Imperial Stout

**Batch:** 12. oktober 2020

	<b>Gravity</b>	<b>°Plato</b>		
<b>Start gravity - OG:</b>	1,0965	23,00		
<b>Slut gravity - FG:</b>	1,0267	6,77	<b>Gær attenuation:</b> 72%	
<b>Alcohol:</b>	9,00	% Vol.	9,23	% Vol iht. Craft
<b>Bryg effektivitet:</b>	80,9	%		
<b>Kold urt incl. bundfald</b>	415,0	Liter		
<b>Kold urt excl. bundfald</b>	400,0	Liter		
<b>Total mængde sukker</b>	104,660	kg		
<b>Total mængde malt mm.</b>	166,666	kg		
<b>Humbleberegning - kold urt</b>	415,0	Liter		
<b>Målt mængde varm urt</b>		Liter		

<b>Bitterhed (BU)</b>	<b>BU:GU</b>
50	0,51

Farve:	50,4	SRM (Daniels)
Farve:	58,4	SRM (Morey)
Farve:	67,7	SRM (Mosher)

Varenr.	Betegnelse	Mængde kg	Brygeff. %	Farve EBC	DBFG Ekstrakt %	Vægt Fordeling %	Ekstrakt Fordeling %	Vægt Effektivitet %	Ekstrakt Effektivitet %	Gravity	Sukker kg
14	CM Château Pale Ale 2018	50,000	80,923	8,5	80,0	30,0	30,9	19,4	24,7	1,0298	32,369
25	Weyermann Hvede malt	58,333	80,923	4	82,0	35,0	37,0	23,2	30,3	1,0357	38,708
26	Weyermann Mørk Hvede malt	16,667	80,923	17,5	81,0	10,0	10,4	6,6	8,5	1,0101	10,925
27	Weyermann Cara Wheat	16,667	80,923	125	68,0	10,0	8,8	5,5	6,0	1,0085	9,171
28	Weyermann Chocolate Wheat	16,667	80,923	1050	65,0	10,0	8,4	5,3	5,4	1,0081	8,767
29	Havregryn grovvalset	8,333	80,923	2	70,0	5,0	4,5	2,8	3,2	1,0044	4,720
<b>Total</b>		<b>166,666</b>				<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>62,8</b>	<b>78,1</b>	<b>1,0965</b>	<b>104,660</b>

<b>SRM/EBC rating</b>															
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	Utilisering faktor	BU mg/l	Mængde gr./l.	Korigeret Mængde gr.
21	Chinook 2019	120	B	1,00	11,5	700	0,700	0,276	37,6	1,69	700
21	Chinook 2019	30	B	1,00	11,5	350	0,700	0,129	8,8	0,84	350
21	Chinook 2019	15	B	1,00	11,5	350	0,700	0,047	3,2	0,84	350
Totale mængder						<b>1.400</b>			<b>49,6</b>	<b>3,37</b>	<b>1.400</b>

**Bryggeplan og kommentarer:**

Minimum 120 min. kogetid  
500 gr Windsor ved 22 gr. C.

**Betegnelse:** Hvede Stout

**Type:** Imperial Stout

**Batch:** 12. oktober 2020

Malte mm.	Mængde kg	Indgår i mæskning	Betegnelse	Kold Mængde liter / kg	Vandindhold liter	Varm korr. Mængde liter	
CM Château Pale Ale 2018	50,000	+	Færdig urt	400,0	333,9	430,2	<b>239</b> mm. fra ka
Weyermann Hvede malt	58,333	+	Bundfald urt	2,0%	13,7	14,2	
Weyermann Mørk Hvede malt	16,667	+	Fordampning	6,0%	22,2	23,1	
Weyermann Cara Wheat	16,667	+	Start kogning	435,9	369,8	453,3	<b>193</b> mm. fra ka
Weyermann Chocolate Wheat	16,667	+	Under bund i sikar	0,0	0,0		
Havregryn grovvalset	8,333	+	Total væske i sikar	406,7	406,7		
			Vand i mask				
			Minimum gydevand	<b>195,9</b>		203,7	
			Total mængde mask	540,0		550,8	<b>-112</b> mm. fra ka
<b>Total</b>	<b>166,666</b>		Vægt af restmask				

**Farenheid** 200,0      **Celcius** 93,3

**1. Opblanding f.eks. proteinpause eller indmæskning**

Betegnelse	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte	Decoction %	Decoction liter / kg	Pause min.
Malt	133,3	5			1,600	<b>232</b>		mm. fra kant 495 l. incl. malt
Vand	266,7	77	2,0		4,184	<b>452</b>		mm. fra kant 495 l. vand
1. blanding	400,0	<b>65</b>		<b>45</b>	<b>-&gt; 63°C</b>	0%	<b>0,0</b>	<b>20 65°C</b>
						Tyk		<b>5 100°C</b>

**2. Opblanding f.eks. mæskning sukkerpause**

Betegnelse	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte			
1. Blanding	400,0	64			3,323			
Rest malt tilsættes efter udtag	33,3	20						
Vand	140,0	80						<b>-112</b> mm. fra kant 495 l. incl. malt
2. blanding	573,3	<b>68</b>	<b>2,4</b>	<b>30</b>	<b>-&gt; 69°C</b>	0%	<b>0,0</b>	<b>20 65°C</b>
						Tyk		<b>30 100°C</b>

**3. Opblanding f.eks. mæskning dextrinpause**

Betegnelse	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte			
2. Blanding	573,3	68			3,433			
Vand	0,0	98						
3. blanding	573,3	<b>69</b>	<b>2,4</b>	<b>0</b>	<b>-&gt; 69°C</b>	0%	<b>0,0</b>	<b>20 72°C</b>
						Tynd		<b>30 100°C</b>

**4. Opblanding f.eks. udmæskning**

Betegnelse	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte			
3. Blanding	573,3	69			3,433			
Vand	0,0	98						
4. blanding	573,3	<b>69</b>	<b>2,4</b>	<b>0</b>	<b>-&gt; 77°C</b>			
					<b>77</b>			