

Betegnelsen: Jans jubilæumsøl Yeti

Type: Imperial Stout

Batch: 28. april 2020

	Gravity	°Plato		
Start gravity - OG:	1,0965	23,00		
Slut gravity - FG:	1,0241	6,12	Gær attenuation: 75%	
Alcohol:	9,34	% Vol.	9,60	% Vol iht. Craft
Bryg effektivitet:	71,4	%		
Kold urt incl. bundfald	345,5	Liter		
Kold urt excl. bundfald	330,0	Liter		
Total mængde sukker	87,141	kg		
Total mængde malt mm.	151,654	kg		
Humleberegning - kold urt	345,5	Liter		
Målt mængde varm urt		Liter		

Bitterhed (BU)	BU:GU
57	0,59

Farve:	47,6	SRM (Daniels)
Farve:	55,7	SRM (Morey)
Farve:	63,5	SRM (Mosher)

Varenr.	Betegnelsen	Mængde kg	Brygeff. %	Farve EBC	DBFG Ekstrakt %	Vægt Fordeling %	Ekstrakt Fordeling %	Vægt Effektivitet %	Ekstrakt Effektivitet %	Gravity	Sukker kg
4	Fuglsang Pale Ale Økologisk	125,000	71,355	8	81,5	82,4	83,4	47,9	68,0	1,0805	72,693
19	CM Château Rye Nature 2019 økologisk	11,029	71,355	7	83,0	7,3	7,5	4,3	6,2	1,0072	6,532
20	CM Château Chocolat Nature 2019 økologisk	5,515	71,355	900	75,0	3,6	3,4	1,9	2,5	1,0033	2,951
21	CM Château Black of Black Nature 2019 økologi:	5,515	71,355	800	72,0	3,6	3,3	1,9	2,3	1,0031	2,833
22	CM Château Roasted Barley Nature 2019 økolog	4,596	71,355	1200	65,0	3,0	2,4	1,4	1,6	1,0024	2,131
Total		151,654				100,0	100,0	57,5	80,7	1,0965	87,141

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	Utilisering faktor	BU mg/l	Mængde gr./l.	Korigeret Mængde gr.
21	Chinook 2019	60	B	1,00	13,0	670	0,700	0,252	44,5	1,94	670
21	Chinook 2019	15	B	1,00	13,0	670	0,700	0,047	8,3	1,94	670
21	Chinook 2019	5	B	1,00	13,0	447	0,700	0,037	4,4	1,29	447
Totale mængder						1.787			57,1	5,17	1.787

Bryggeplan og kommentarer:

90 min. kogetid
500 gr US 05 ved 20 gr. C.

Betegnelsen: Jans jubilæumsøl Yeti

Type: Imperial Stout

Batch: 28. april 2020

	Mængde kg	Indgår i mæskning	Betegnelsen	Kold Mængde liter / kg	Vandindhold liter	Varm korr. Mængde liter	
Malte mm.							
Fuglsang Pale Ale Økologisk	125,000	+	Færdig urt	330,0	274,7	358,2	384 mm. fra ka
CM Château Rye Nature 2019	11,029	+	Bundfald urt	2,0%	14,4	15,0	
CM Château Chocolat Nature 2019	5,515	+	Fordampning	4,0%	12,0	12,5	
CM Château Black of Black Nature 2019	5,515	+	Start kogning	356,5	301,2	370,7	359 mm. fra ka
CM Château Roasted Barley Nature 2019	4,596	+	Under bund i sikar	0,0	0,0		
			Total væske i sikar	392,1	392,1		
			Vand i mask				
			Minimum gydevand	116,1		120,7	
			Total mængde mask	513,4		523,6	-57 mm. fra ka
Total	151,654		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	136,0	5			1,600	216		mm. fra kant 495 l. incl. malt
Vand	272,1	77	2,0		4,184	441		mm. fra kant 495 l. vand
1. blanding	408,1	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	408,1	64			3,323			
Rest malt tilsættes efter udtag	15,6	20						
Vand	120,0	80						-57 mm. fra kant 495 l. incl. malt
2. blanding	543,7	68	2,6	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	543,7	68			3,463			
Vand	0,0	98						
3. blanding	543,7	69	2,6	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	543,7	69			3,463
Vand	0,0	98			
4. blanding	543,7	69	2,6	0	-> 77°C
					77