

**Betegnelsen:** Summit Single Hop IPA

**Type:** US IIPA

**Batch:** 2. september 2020

|                         |                |               |                             |                  |
|-------------------------|----------------|---------------|-----------------------------|------------------|
|                         | <b>Gravity</b> | <b>°Plato</b> |                             |                  |
| Start gravity - OG:     | 1,0774         | 18,75         |                             |                  |
| Slut gravity - FG:      | 1,0194         | 4,94          | <b>Gær attenuation:</b> 75% |                  |
| Alcohol:                | 7,49           | % Vol.        | 7,62                        | % Vol iht. Craft |
| Bryg effektivitet:      | 85,0           | %             |                             |                  |
| Kold urt incl. bundfald | 472,0          | Liter         |                             |                  |
| Kold urt excl. bundfald | 433,9          | Liter         |                             |                  |
| Total mængde sukker     | 95,359         | kg            |                             |                  |
| Total mængde malt mm.   | 140,625        | kg            |                             |                  |

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>Bitterhed (BU)</b> | <b>BU:GU</b> |
| 70                    | 0,91         |

|        |      |               |
|--------|------|---------------|
| Farve: | 11,6 | SRM (Daniels) |
| Farve: | 10,0 | SRM (Morey)   |
| Farve: | 9,5  | SRM (Mosher)  |

|                                  |       |       |
|----------------------------------|-------|-------|
| <b>Humleberegning - kold urt</b> | 472,0 | Liter |
| <b>Målt mængde varm urt</b>      |       | Liter |

| Varenr.      | Betegnelsen                  | Mængde<br>kg   | Brygeff.<br>% | Farve<br>EBC | DBFG<br>Ekstrakt<br>% | Vægt<br>Fordeling<br>% | Ekstrakt<br>Fordeling<br>% | Vægt<br>Effektivitet<br>% | Ekstrakt<br>Effektivitet<br>% | Gravity       | Sukker<br>kg  |
|--------------|------------------------------|----------------|---------------|--------------|-----------------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|---------------|---------------|
| 14           | CM Château Pale Ale 2018     | 100,000        | 85            | 8,5          | 80,0                  | 71,1                   | 71,3                       | 48,4                      | 57,0                          | 1,0552        | 68,000        |
| 15           | CM Château Munich Light 2018 | 25,000         | 85            | 15           | 80,0                  | 17,8                   | 17,8                       | 12,1                      | 14,3                          | 1,0138        | 17,000        |
| 17           | CM Château Cara Ruby 2018    | 10,417         | 85            | 50           | 78,0                  | 7,4                    | 7,2                        | 4,9                       | 5,6                           | 1,0056        | 6,906         |
| 16           | CM Château Cara Clair 2018   | 5,208          | 85            | 9            | 78,0                  | 3,7                    | 3,6                        | 2,5                       | 2,8                           | 1,0028        | 3,453         |
| <b>Total</b> |                              | <b>140,625</b> |               |              |                       | <b>100,0</b>           | <b>100,0</b>               | <b>67,8</b>               | <b>79,8</b>                   | <b>1,0774</b> | <b>95,359</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<br>min. | Pellet: P<br>Blomster: B | Våd/tør<br>forhold | Alphasyre<br>% | Mængde<br>gr. | Gravity<br>faktor | Utilisering<br>faktor | BU<br>mg/l  | Mængde<br>gr./l. | Korigeret<br>Mængde<br>gr. |
|----------------|-------------|-----------------|--------------------------|--------------------|----------------|---------------|-------------------|-----------------------|-------------|------------------|----------------------------|
| 19             | Summit 2019 | 20              | B                        | 1,00               | 14,9           | 1.666         | 0,790             | 0,065                 | 27,0        | 3,53             | 1.666                      |
| 19             | Summit 2019 | 10              | B                        | 1,00               | 14,9           | 1.666         | 0,790             | 0,039                 | 16,2        | 3,53             | 1.666                      |
| 19             | Summit 2019 | 0               | B                        | 1,00               | 14,9           | 1.668         | 0,790             | 0,037                 | 15,4        | 3,53             | 1.668                      |
| 20             | Summit 2019 | 0               | P                        | 1,00               | 16,4           | 900           | 0,790             | 0,047                 | 11,6        | 1,91             | Lager/tør                  |
| Totale mængder |             |                 |                          |                    |                | <b>5.900</b>  |                   |                       | <b>70,2</b> | <b>12,50</b>     | <b>5.000</b>               |

**Bryggeplan og kommentarer:**

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

**Betegnelsen:** Summit Single Hop IPA

**Type:** US IIPA

**Batch:** 2. september 2020

| Malte mm.                    | Mængde<br>kg   | Indgår i<br>mæskning | Betegnelsen         | Kold<br>Mængde<br>liter / kg | Vandindhold<br>liter | Varm korr.<br>Mængde<br>liter |                       |
|------------------------------|----------------|----------------------|---------------------|------------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------|
| CM Château Pale Ale 2018     | 100,000        | +                    | Færdig urt          | 433,9                        | 372,1                | 484,9                         | <b>130</b> mm. fra ka |
| CM Château Munich Light 2018 | 25,000         | +                    | Bundfald urt        | 2,0%                         | 32,4                 | 33,7                          |                       |
| CM Château Cara Ruby 2018    | 10,417         | +                    | Fordampning         | 4,0%                         | 16,9                 | 17,5                          |                       |
| CM Château Cara Clair 2018   | 5,208          | +                    | Start kogning       | 483,1                        | 421,4                | 502,5                         | <b>94</b> mm. fra ka  |
|                              |                |                      | Under bund i sikar  | 0,0                          | 0,0                  |                               |                       |
|                              |                |                      | Total væske i sikar | 390,0                        | 390,0                |                               |                       |
|                              |                |                      | Vand i mask         |                              |                      |                               |                       |
|                              |                |                      | Minimum gydevand    | <b>233,8</b>                 |                      | 243,1                         |                       |
|                              |                |                      | Total mængde mask   | 502,5                        |                      | 512,5                         | <b>-35</b> mm. fra ka |
| <b>Total</b>                 | <b>140,625</b> |                      | Vægt af restmask    |                              |                      |                               |                       |

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

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

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

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

| Betegnelsen                     | Mængde<br>liter / kg | Temperatur<br>°C | Vand<br>l/kg | Pause<br>min. | Varmefyldte       |     |            |   |
|---------------------------------|----------------------|------------------|--------------|---------------|-------------------|-----|------------|---|
| 1. Blanding                     | 375,0                | 63               |              |               | 3,323             |     |            |   |
| Rest malt tilsættes efter udtag | 15,6                 | 20               |              |               |                   |     |            |   |
| Vand                            | 140,0                | 80               |              |               |                   |     |            | <b>-35</b> mm. fra kant 495 l. incl. malt |
| 2. blanding                     | 530,6                | <b>68</b>        | <b>2,8</b>   | <b>30</b>     | <b>-&gt; 69°C</b> | 0%  | <b>0,0</b> | <b>20</b> 65°C                            |
|                                 |                      |                  |              |               |                   | Tyk |            | <b>30</b> 100°C                           |

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

| Betegnelsen | Mængde<br>liter / kg | Temperatur<br>°C | Vand<br>l/kg | Pause<br>min. | Varmefyldte       |      |            |                 |
|-------------|----------------------|------------------|--------------|---------------|-------------------|------|------------|-----------------|
| 2. Blanding | 530,6                | 68               |              |               | 3,499             |      |            |                 |
| Vand        | 0,0                  | 98               |              |               |                   |      |            |                 |
| 3. blanding | 530,6                | <b>69</b>        | <b>2,8</b>   | <b>0</b>      | <b>-&gt; 69°C</b> | 0%   | <b>0,0</b> | <b>20</b> 72°C  |
|             |                      |                  |              |               |                   | Tynd |            | <b>30</b> 100°C |

**4. Opblanding f.eks. udmæskning**

| Betegnelsen | Mængde<br>liter / kg | Temperatur<br>°C | Vand<br>l/kg | Pause<br>min. | Varmefyldte       |
|-------------|----------------------|------------------|--------------|---------------|-------------------|
| 3. Blanding | 530,6                | 69               |              |               | 3,499             |
| Vand        | 0,0                  | 98               |              |               |                   |
| 4. blanding | 530,6                | <b>69</b>        | <b>2,8</b>   | <b>0</b>      | <b>-&gt; 77°C</b> |
|             |                      |                  |              |               | <b>77</b>         |