

Betegnelsen: Summit Single Hop IPA

Type: US IIPA

Batch: 15. april 2020

| | | | | |
|----------------------------------|----------------|---------------|-----------------------------|------------------|
| | Gravity | °Plato | | |
| Start gravity - OG: | 1,0774 | 18,75 | | |
| Slut gravity - FG: | 1,0194 | 4,94 | Gær attenuation: 75% | |
| Alcohol: | 7,49 | % Vol. | 7,62 | % Vol iht. Craft |
| Bryg effektivitet: | 80,0 | % | | |
| Kold urt incl. bundfald | 453,4 | Liter | | |
| Kold urt excl. bundfald | 420,0 | Liter | | |
| Total mængde sukker | 91,596 | kg | | |
| Total mængde malt mm. | 141,741 | kg | | |
| Humleberegning - kold urt | 453,4 | Liter | | |
| Målt mængde varm urt | | Liter | | |

| | |
|-----------------------|--------------|
| Bitterhed (BU) | BU:GU |
| 77 | 0,99 |

| | | |
|--------|------|---------------|
| Farve: | 11,8 | SRM (Daniels) |
| Farve: | 10,3 | SRM (Morey) |
| Farve: | 9,8 | 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 | 94,494 | 80 | 8 | 81,5 | 66,7 | 67,3 | 43,5 | 54,8 | 1,0521 | 61,610 |
| 7 | CM Château Munich Light 2018 økolo | 31,498 | 80 | 15 | 80,0 | 22,2 | 22,0 | 14,2 | 17,6 | 1,0170 | 20,159 |
| 10 | CM Château Cara Ruby 2018 økologi | 10,499 | 80 | 50 | 78,0 | 7,4 | 7,2 | 4,6 | 5,6 | 1,0055 | 6,552 |
| 9 | CM Château Cara Clair 2018 økologis | 5,250 | 80 | 9 | 78,0 | 3,7 | 3,6 | 2,3 | 2,8 | 1,0028 | 3,276 |
| Total | | 141,741 | | | | 100,0 | 100,0 | 64,6 | 80,8 | 1,0774 | 91,596 |

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 | Uttillisering faktor | BU mg/l | Mængde gr./l. | Korigeret Mængde gr. |
|----------------|--------------|-----------------|--------------------------|--------------------|----------------|---------------|-------------------|-------------------------|-------------|------------------|----------------------------|
| 20 | Summit 2019 | 20 | P | 1,00 | 15,0 | 1.300 | 0,790 | 0,084 | 28,5 | 2,87 | 1.300 |
| 20 | Summit 2019 | 10 | P | 1,00 | 15,0 | 1.300 | 0,790 | 0,051 | 17,3 | 2,87 | 1.300 |
| 20 | Summit 2019 | 0 | P | 1,00 | 15,0 | 1.300 | 0,790 | 0,047 | 16,0 | 2,87 | 1.300 |
| 9 | Ahtanum 2015 | 90 | B | 1,00 | 3,8 | 230 | 0,790 | 0,266 | 4,1 | 0,51 | |
| 20 | Summit 2019 | 0 | P | 1,00 | 15,0 | 870 | 0,790 | 0,047 | 10,7 | 1,92 | Lager/tør |
| Totale mængder | | | | | | 5.000 | | | 76,6 | 11,03 | 3.900 |

Bryggeplan og kommentarer:

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

Betegnelsen: Summit Single Hop IPA

Type: US IIPA

Batch: 15. april 2020

| Malte mm. | Mængde kg | Indgår i mæskning | Betegnelsen | Kold Mængde liter / kg | Vandindhold liter | Varm korr. Mængde liter | |
|------------------------------|----------------|----------------------|---------------------|------------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------|
| Fuglsang Pale Ale Økologisk | 94,494 | + | Færdig urt | 420,0 | 360,9 | 464,6 | 170 mm. fra ka |
| CM Château Munich Light 2018 | 31,498 | + | Bundfald urt | 2,0% | 26,7 | 27,8 | |
| CM Château Cara Ruby 2018 ø | 10,499 | + | Fordampning | 4,0% | 16,2 | 16,8 | |
| CM Château Cara Clair 2018 ø | 5,250 | + | Start kogning | 462,9 | 403,8 | 481,4 | 137 mm. fra ka |
| | | | Under bund i sikar | 0,0 | 0,0 | | |
| | | | Total væske i sikar | 392,0 | 392,0 | | |
| | | | Vand i mask | | | | |
| | | | Minimum gydevand | 212,6 | | 221,1 | |
| | | | Total mængde mask | 505,4 | | 515,5 | -41 mm. fra ka |
| Total | 141,741 | | 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. | Varmefylde | Decoction % | Decoction liter / kg | Pause min. |
|-------------|----------------------|------------------|--------------|---------------|------------|----------------|-------------------------|--------------------------------|
| Malt | 126,0 | 5 | | | 1,600 | 274 | | mm. fra kant 495 l. incl. malt |
| Vand | 252,0 | 77 | 2,0 | | 4,184 | 483 | | mm. fra kant 495 l. vand |
| 1. blanding | 378,0 | 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. | Varmefylde | | | |
|---------------------------------|----------------------|------------------|--------------|---------------|------------|-----|-----|------------------------------------|
| 1. Blanding | 378,0 | 63 | | | 3,323 | | | |
| Rest malt tilsættes efter udtag | 15,7 | 20 | | | | | | |
| Vand | 140,0 | 80 | | | | | | -41 mm. fra kant 495 l. incl. malt |
| 2. blanding | 533,7 | 68 | 2,8 | 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. | Varmefylde | | | |
|-------------|----------------------|------------------|--------------|---------------|------------|------|-----|----------|
| 2. Blanding | 533,7 | 68 | | | 3,498 | | | |
| Vand | 0,0 | 98 | | | | | | |
| 3. blanding | 533,7 | 69 | 2,8 | 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. | Varmefylde | | | |
|-------------|----------------------|------------------|--------------|---------------|------------|--|--|--|
| 3. Blanding | 533,7 | 69 | | | 3,498 | | | |
| Vand | 0,0 | 98 | | | | | | |
| 4. blanding | 533,7 | 69 | 2,8 | 0 | -> 77°C | | | |
| | | | | | 77 | | | |