

UPPGIFTER OM ÖL FÖR BEDÖMNING

PERSONUPPGIFTER

Bryggare: _____ Medlemsnummer: _____

Adress: _____ Postnr: _____ Postadress: _____

Svara per E-post E-postadress: _____

ALLMÄNT

Öltyp: _____ Underkategori: _____

Ölet skall provas med avseende på typriktighet Ölet skall bedömas rent allmänt

Ölet skall provas med avseende på...: _____

UTRUSTNING (UTFORMNING, MATERIAL OSV...)

Mäskkärl: _____

Lakkärl: _____

Vörtkokare: _____

Värmekälla: _____

Kylare: _____

Jäskärl: _____

Lagringskärl: _____

Övrigt: _____



ÖLETS DATA

Bryggdatum: _____	Tappdatum: _____			
OG: _____	FG: _____	BU: _____	Alkohol: _____	Antal liter: _____

INGREDIENSER

VATTEN (URSPRUNG, SALTINNEHÅLL, BLANDNING ...)

VATTENBEHANDLING (SALTER OCH SYROR I MÄSKVATTEN, LAKVATTEN ETC...)

Mängd	Ingrediens	Tillsattes när	Till antal liter vatten

MALT, EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare



HUMLE

Mängd	Sort	Typ	Alfasyra	Koktid

KRYDDOR, ANDRA INGREDIENSER

Mängd	Sort	Tillsattes när

KLARINGSMEDEL

Mängd	Sort	Tillsattes när



JÄST

Mängd	Sort	Beteckning
<input type="checkbox"/> Slurry <input type="checkbox"/> Förkultur		
<input type="checkbox"/> Slurry <input type="checkbox"/> Förkultur		
Antal brygningar på jästen: _____		
Använd senast: _____		
Beskriv jästhanteringen: _____		

HANDHAVANDEN

MÄSKNING

Mängd vatten per kg malt: _____
Procedur och mäskschema: _____

LAKNING

Lakvattentemperatur: _____	Mängd urlakad vört: _____	Lakningens tid: _____
Övrig information: _____		



VÖRTKOK

Vörtkokets tid: _____ Med lock Lock på glänt Utan lock

Övrig information: _____

KYLNING

Kylningens tid: _____ Temperatur efter kylning: _____

Spädning med vatten Antal liter _____

Typ av vatten: _____

JÄSNING

Primärjäsning Antal dagar: _____ Temperatur: _____

Sekundärjäsning Antal dagar: _____ Temperatur: _____

Lagring Antal dagar: _____ Temperatur: _____

KOMPLETTERANDE UPPGIFTER

