

107 Wiener BB#9 spilt batch

Wiener (2 B)

Type: All Grain
Batch Size: 50,00 L
Boil Size: 55,08 L
Boil Time: 90 min
End of Boil Vol: 52,08 L
Final Bottling Vol: 48,50 L
Fermentation: Lager, Single Stage

Date: 29 Dec 2021
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅg
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 70,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
15,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
5,00 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	Grain	2	41,8 %	3,26 L
3,50 kg	Munich Malt (14,0 EBC)	Grain	3	29,3 %	2,28 L
3,10 kg	Pilsner Malt (3,0 EBC)	Grain	4	25,9 %	2,02 L
0,30 kg	Caramunich III (Weyermann) (139,9 EBC)	Grain	5	2,5 %	0,20 L
0,05 kg	Carafa III (Weyermann) (1300,0 EBC)	Grain	6	0,4 %	0,03 L
50,00 g	Hallertauer Mittelfrueh [4,00 %] - Boil 54,0 min	Hop	7	10,1 IBUs	-
25,00 g	Hallertau Blanc [9,00 %] - Boil 54,0 min	Hop	8	11,4 IBUs	-
50,00 g	Hallertauer Mittelfrueh [4,00 %] - Boil 24,0 min	Hop	9	7,0 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	10	-	-
2,0 pkg	Saflager Lager (DCL/Fermentis #W-34/70) [50,28 ml]	Yeast	11	-	-
1,0 pkg	Harvest (Imperial Yeast #L17)	Yeast	12	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,052 SG
Est Final Gravity: 1,012 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,2 %
Bitterness: 28,5 IBUs
Est Color: 20,1 EBC

Measured Original Gravity: 1,054 SG
Measured Final Gravity: 1,012 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,6 %
Calories: 506,8 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: 63 -67.
Sparge Water: 18,05 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,62
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 11,95 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 50,00 L of water at 67,7 C	63,0 C	30 min
Mash Step	Add 0,00 L of water at 67,0 C	67,0 C	30 min
Mash out	Heat to 77,0 C over 4 min	77,0 C	20 min

Sparge: Fly sparge with 18,05 L water at 75,6 C

Mash Notes: Et sjus over Belgisk mash ifølge Beer and Brewing Magazine.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 259,58 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 259,58 g
 Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
 with 140,01 g Table Sugar

Fermentation: Lager, Single Stage
Fermenter:

Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 15,6 C

Notes

50% RO vand 33L

Imperial L17: Temp: 10-16C // Flocculation: Medium // Attenuation: 70-74%

Split batch.

½ i gærskab ved 11 grader luft sammen med posebryg Stålfad (tønne)

½ i garage/bryggers hvor temperaturen nu er bedst. Konisk 30L stålfad

27/12 Gærstarter sat over med ca. 4L urt.

28/12 gærstart afbrudt af positiv Covid test efter ca. 24 timer. :(Starteren blev sat i køleskabet.

12/1 Starter genvækket ca. 3,5L ny urt tilsat.

Hældt fra til der var ca. 1L. Det fordelt på to tanke af ca. 20L

Sparge ca. 14,5.

Morten kom til at hælde 10 min humlen i ved 30 min. Vi tog humlefilteret op 6 minutter for tidligt for at kompensere lidt for brøleren. Det ser ud til, vi ender ca 3 IBU for højt beregnet.

2 x ca. 24L i runde ståltanke.

Kølet til 20-25grader. Sat til yderligere afkøling udenfor.

Når de kommer langt nok ned, sættes de i gærskab ved 11 grader luft og gær tilsættes.

Split batch med L17 og 34/70.

34/70: FG 1012. Smagte bedre end L17 ukarboneret.

23L/115g rørsukker 5g/L

2 x fad det ene med for meget i 18,5L

4 x 0,33 1,33L

6 x 0,5L 3L

L17: FG 1012

23,5L/115g rørsukker 4,9g/L

1 fad 9L

28 x 0,5 14L

1 x 0,33L

Created with BeerSmith