

165 Vild leg

Gueuze lambic (12 A)

Type: All Grain
Batch Size: 30,00 L
Boil Size: 33,25 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 31,25 L
Final Bottling Vol: 28,50 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 25 Feb 2024
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅ,g
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 70,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
10,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
0,30 kg	Rice Hulls (0,0 EBC)	Adjunct	2	3,2 %	0,30 L
6,00 kg	Pilsner Malt (3,0 EBC)	Grain	3	64,5 %	3,91 L
3,00 kg	Wheat, Torrified (3,3 EBC)	Grain	4	32,3 %	1,96 L
10,00 g	East Kent Goldings (EKG) [5,70 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	4,5 IBUs	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,063 SG
Est Final Gravity: 1,015 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,4 %
Bitterness: 4,5 IBUs
Est Color: 7,6 EBC

Measured Original Gravity: 1,063 SG
Measured Final Gravity: 0,000 SG
Actual Alcohol by Vol: 0,0 %
Calories: 0,0 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body
Sparge Water: 7,57 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,73
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 9,30 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 36,00 L of water at 70,3 C	66,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	20 min

Sparge: Fly sparge with 7,57 L water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 152,54 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 152,54 g
 Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
 with 0,00 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand 22l

1 vildgæres

1 startes af en ingefær starter <https://www.dr.dk/mad/opskrift/ginger-beer> Måske 2-3 op af starter delen? Den er til ca. 3L og vi har 9L

1 tilsættes den sidst sjat Funky sour.

EKG eller anden humle sjat.

22/2: 3 syltetøjglas med hver ca. 30g revet ingefær, 1 dl koldt vand og 1 spske sukker startet.

23/: 1 tske sukker og 1 spske koldt vand tilsat hvert glas.

24/: 1 tske sukker og 1 spske koldt vand tilsat hvert glas.
Der var lidt hvidt skum i kanterne på alle 3 glas.

25/2:

Ca. 7L blev hældt oven i en rest Funky sour i et 9L fad, som smagte fint. Sat i garage ved ca. 12 grader.

Ca. 9L i Cornelius fik ingefærstarteren, der blev hældet gennem en si i urten. Sat i garage ved ca. 12 grader.

Ca. 12L hældt i plastspand uden låg som fik en mæskepose over sig og blev sat ud i haven.

Created with BeerSmith