

# Batch #4 - 23. mar 2025

## 206 Saison (2 af 2) - 5.5%

### Saison

Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 29 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.51  
 Farve : 30 EBC  
 Karbonering : 2.3 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.050  
 Original Gravity : 1.056  
 Final Gravity : 1.014

### Forgærbare ingredienser (5.3 kg)

4 kg - Pilsner Malt 3 EBC (75.5%)  
 1 kg - Wheat 5.9 EBC (18.9%)  
 210 g - Chateau Crystal 150 EBC (4%)  
 90 g - Carafa Special III 1400 EBC (1.7%)

### Humle (20 g)

60 min - 20 g - Magnum - 12% (29 IBU)

### Diverse

15 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

### Gær

11 g - LalBrew Farmhouse Hybrid

### Brewster Beacon 40L

Batchmængde : 20 L  
 Kogemængde : 24.88 L  
 Vol. efter kogning: 21.88 L

Mæskevand : 18.12 L  
 Spargevand : 10 L  
 Spargevand temper.: 78 °C  
 Kogetid : 60 min  
 Total vand : 28.12 L

Bryghus effektivitet: 70%  
 Mæskeeffektivitet: 73.5%

### Mæskeprofil

Single Infusion, Light Body  
 65 °C - 60 min - Mash In  
 77 °C - 20 min - Mash Out

### Gæringsprofil

Imported  
 19.4 °C - 4 dage - Primær  
 19.4 °C - 10 dage - Sekundær  
 18.3 °C - 30 dage - Modning

### Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen: 27

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning: 18

Original Gravity: 1062.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 30

Final Gravity: 1018.000

Volumen til tapning:



30 EBC

### Opskriftsnoter

40% RO vand

### Batch notater

Ca. 18L i plastspand i bryggers ved ca. 17 grader

5g/L

17,5L i 19L fad

### Batch log

# Batch #4 - 23. mar 2025

Batch log	
23. marts 2025	Bryg dato
23. marts 2025	Gæring start
26. marts 2025 19:53	Status: Brygning
13. april 2025	Tappedato
13. april 2025 19:13	Status: Færdig