

Batch #3 - 23. mar 2025

207 Wiener Waltz mindre Munich - 5.5%

Wiener

Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 23 (Tinseth)
 BU/GU : 0.43
 Farve : 24 EBC
 Karbonering : 2.3 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.048
 Original Gravity : 1.055
 Final Gravity : 1.013

Forgærbare ingredienser (10.71 kg)

4.2 kg - Vienna 8.1 EBC (39.2%)
 4 kg - Pilsner 4.5 EBC (37.4%)
 1.9 kg - Munich Malt 14 EBC (17.7%)
 310 g - Amber (Crisp) 54 EBC (2.9%)
 210 g - Chateau Crystal 150 EBC (2%)
 90 g - Carafa Special III (Weyermann) 925 EBC...

Humle (85 g)

60 min - 55 g - Bramling Cross - 6% (20 IBU)
 10 min - 30 g - Bramling Cross - 6% (4 IBU)

Diverse

10 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

Gær

23 g - DCL/Fermentis Saflager Lager W-34/70

BrewZilla 65L Gen4

Batchmængde : 42 L
 Kogemængde : 51.5 L
 Vol. efter kogning: 45 L

Mæskevand : 37.77 L
 Spargevand : 22.38 L
 Spargevand temper.: 80 °C
 Kogetid : 60 min
 Total vand : 60.15 L

Bryghus effektivitet: 70%
 Mæskeeffektivitet: 72%

Mæskeprofil

Single Infusion, Medium Body
 72.3 °C - Striketemperatur
 67 °C - 60 min - Mash In
 77 °C - 15 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: 53.7

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning: 47

Original Gravity: 1058.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity: 1018.000

Volumen til tapning: 33



24 EBC

Opskriftsnoter

188 Wiener Waltz med 1 kg mindre Munich.

40% RO vand

Batch notater

5g/L

1x 19L fad
 1 x 9L fad
 10 x 0,5L flaske

Batch #3 - 23. mar 2025

Batch log	
23. marts 2025	Bryg dato
23. marts 2025	Gæring start
23. marts 2025 10:08	Status: Brygning
6. april 2025	Tappedato
13. april 2025 19:11	Status: Færdig