

Batch #6 - 21. apr 2025

208 Cherry Ale 3 - 9.2%

Frugt/grøntsagsøl

Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 10 (Tinseth)
BU/GU : 0.12
Farve : 16 EBC
Karbonering : 2.3 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.072
Original Gravity : 1.087
Final Gravity : 1.017

Forgærbare ingredienser (10.06 kg)

8.5 kg - Chateau Pale Ale 8.1 EBC (84.5%)
520 g - Sugar, Table (Sucrose) 2 EBC (5.2%)
520 g - Wheat Malt, Ger 3.9 EBC (5.2%)
520 g - Wheat, Flaked 3.2 EBC (5.2%)

Humle (15 g)

45 min - 15 g - Nelson Sauvín - 10% (10 IBU)

Diverse

Mæsk - 5 ml - Lactic Acid 80%

Gær

11.5 g - DCL/Fermentis SafBrew Specialty Ale...

Brewster Beacon 40L

Batchmængde : 26 L
Kogemængde : 31.13 L
Vol. efter kogning: 28.13 L

Mæskevand : 27.52 L
Spargevand : 10 L
Spargevand temper.: 78 °C
Kogetid : 60 min
Total vand : 37.52 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.7%

Mæskeprofil

Single Infusion
66 °C - 60 min - Mash In
77 °C - 20 min - Mash Out

Gæringsprofil

Imported
17 °C - 21 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1084.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 22

Final Gravity: 1020.000

Volumen til tapning: 21



16 EBC

Opskriftsnoter

40% RO vand

Tilsættes kirsebærjuice

Alternativ humle 15g Nelson Sauvín

Batch notater

Ca. 22L i plastspand med skruelåg i bryggers ved ca. 17 grader

Pastureret

Ca. 2L sur kirsebør juice og ca. 7L øl i 3 x 9l fade

Batch #6 - 21. apr 2025

| Batch log | |
|--------------------|----------------|
| 21. april 2025 | Bryg dato |
| 21. april 2025 | Gæring start |
| 11. maj 2025 15:21 | Status: Færdig |
| 12. maj 2025 | Tappedato |