

Batch #7 - 21. apr 2025

Brewfather

www.brewfather.app

209 APA til lokomotivværkstedet - 6.4%

Amerikansk pale ale

Brygger:

Type: All Grain

IBU : 44 (Tinseth)
 BU/GU : 0.72
 Farve : 14 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.053
 Original Gravity : 1.060
 Final Gravity : 1.011

Forgærbare ingredienser (12 kg)

5.5 kg - Pale Ale 2-Row 6 EBC (45.8%)
 5.5 kg - Vienna 8.5 EBC (45.8%)
 500 g - Carahell 25.5 EBC (4.2%)
 500 g - Chateau Chit Barley Malt Flakes 4.9 E...

Humle (265 g)

60 min - 5 g - Citra - 12.9% (4 IBU)
 10 min - 5 g - Citra - 12.9% (2 IBU)
 10 min - 5 g - Mosaic - 12.25% (2 IBU)
 2 min - 10 g - Citra - 12.9% (2 IBU)
 2 min - 10 g - Eukanot - 14% (2 IBU)
 2 min - 10 g - Mosaic - 12.25% (2 IBU)
 2 min - 5 g - Simcoe - 13% (1 IBU)

Hop Stand

35 min hopstand @ 81.6 °C
 35 min 85 °C - 65 g - Citra - 12.9% (13 IBU)
 25 min 80 °C - 65 g - Eukanot - 14% (8 IBU)
 25 min 80 °C - 65 g - Mosaic - 12.25% (7 IBU)
 25 min 80 °C - 20 g - Simcoe - 13% (2 IBU)

Diverse

Mæsk - 10 ml - Lactic Acid 80%
 10 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

Gær

1 pk - White Labs Tropicale WLP077

Gærstarter

Trin 1: 2.3 L (251 g DME / 307 g LME)
 482 milliarder gærceller
 11 millioner celler / ml

BrewZilla 65L Gen4

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

Mæskevand : 41.9 L
 Spargevand : 19.54 L
 Spargevand temper.: 80 °C
 Kogetid : 60 min
 Total vand : 61.44 L

Bryghus effektivitet: 70%
 Mæskeeffektivitet: 72%

Mæskeprofil

Medium krop
 72.4 °C - Striketemperatur
 67 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
 17 °C - 5 dage - Primær
 19 °C - 16 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1061.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 45

Final Gravity: 1018.000

Volumen til tapning: 40



14 EBC

Opskriftsnoter

40% RO vand

Samme gær og humletyper som fØLs vinder under 6%.

WLP077

ATTENUATION : 75% - 82%
 FLOCCULATION : Low
 ALCOHOL TOLERANCE : Medium to High (8-12%)
 FERMENTATION TEMPERATURE : 17° - 23° C

Batch #7 - 21. apr 2025

Opskriftsnoter

STA1 : Negative

This is a blend of non-GMO yeast strains that have been carefully selected to aid in the release of bound thiol compounds by targeting high enzymatic B-lyase activity. Providing a balance of tropical flavors and aromas, such as passionfruit, grapefruit, and mango, that's perfect for a juicy, hazy IPA!

Batch notater

Ca. 45L i tryktank i gærskab ved 17 grader hævet til 19 efter 5 dage.

Batch log

21. april 2025	Bryg dato
21. april 2025	Gæring start
11. maj 2025 15:20	Status: Færdig
12. maj 2025	Tappedato