

Batch #9 - 4. maj 2025

Brewfather

www.brewfather.app

210 Norsk Blonde - 7%

Belgisk blond

Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 27 (Tinseth)
 BU/GU : 0.42
 Farve : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.052
 Original Gravity : 1.065
 Final Gravity : 1.012

Forgærbare ingredienser (6.8 kg)

6 kg - Pilsner 4 EBC (88.2%)
 400 g - Cane (Beet) Sugar 0 EBC (5.9%)
 400 g - Carahell 25.5 EBC (5.9%)

Humle (110 g)

60 min - 50 g - Saaz - 3.5% (17 IBU)
 15 min - 60 g - Saaz - 3.5% (10 IBU)

Diverse

6 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

Gær

1 pk - Kveik Yeastery K.22 Stalljen Kveik K.22

Brewster Beacon 40L

Batchmængde : 24 L
 Kogemængde : 29.04 L
 Vol. efter kogning: 26.04 L

Mæskevand : 23 L
 Spargevand : 10 L
 Spargevand temper.: 78 °C
 Kogetid : 60 min
 Total vand : 33 L

Bryghus effektivitet: 70%
 Mæskeeffektivitet: 72.9%

Mæskeprofil

High fermentability
 66 °C - 60 min - Temperatur
 78 °C - 15 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
 30 °C - 4 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1.064

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 21

Final Gravity: 1010.000

Volumen til tapning: 19

**10 EBC**

Opskriftsnoter

Smagsprofil: Noter af æbler og modne frugter samt et strejf af nelliker og anis

Flokkulering: Medium

Attenuation: Høj.

Temperatursområde: 8 - 38°C (46 - 100°F)

Alkoholtolerance: 12% ABV

Dosering: 5 g/20-30 L.

Øllet kan være gæret færdigt på 48 timer.

Batch #9 - 4. maj 2025

Batch notater

Ca. 21L i 30L plastspand med skruelåg sat i gærskab ved 30 grader.

Meget klar

Batch log

4. maj 2025	Bryg dato
4. maj 2025	Gæring start
4. maj 2025 14:22	Status: Gæring
8. maj 2025	Tappedato