

# Klassisk røgøl SM 2G

Klassisk røgøl (2 G)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 40,00 L  
**Boil Size:** 47,03 L  
**Boil Time:** 60 min  
**End of Boil Vol:** 43,23 L  
**Final Bottling Vol:** 39,00 L  
**Fermentation:** Lager, Single Stage

**Date:** 11 Sep 2019  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Danbrygger 43 bud  
**Efficiency:** 70,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 72,6 %  
**Taste Rating:** 30,0



**Taste Notes:**

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
5,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
5,30 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	Grain	2	53,0 %	3,46 L
4,00 kg	Smoked Malt (Weyermann) (6,0 EBC)	Grain	3	40,0 %	2,61 L
0,50 kg	Caramunich III (Weyermann) (139,9 EBC)	Grain	4	5,0 %	0,33 L
0,20 kg	Carafa Special III (Weyermann) (1400,0 EBC)	Grain	5	2,0 %	0,13 L
60,00 g	Brewer's Gold, Germany [6,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	23,1 IBUs	-
20,00 g	Brewer's Gold, Germany [6,20 %] - Boil 15,0 min	Hop	7	3,8 IBUs	-
2,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	8	-	-
4,0 pkg	Saflager Lager (DCL/Fermentis #W-34/70) [50,28 ml]	Yeast	9	-	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,055 SG  
**Est Final Gravity:** 1,013 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,5 %  
**Bitterness:** 26,9 IBUs  
**Est Color:** 37,8 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,053 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,010 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 5,7 %  
**Calories:** 494,4 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body  
**Sparge Water:** 25,61 L  
**Sparge Temperature:** 75,6 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE  
**Est Mash PH:** 5,59  
**Measured Mash PH:** 5,50

**Total Grain Weight:** 10,00 kg  
**Grain Temperature:** 22,2 C  
**Tun Temperature:** 22,2 C  
**Target Mash PH:** 5,20  
**Mash Acid Addition:** None  
**Sparge Acid Addition:** None

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 31,43 L of water at 72,4 C	67,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge with 25,61 L water at 75,6 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 208,73 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Lager, Single Stage  
**Fermenter:**

**Volumes of CO2:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 208,73 g Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle with 204,99 g Table Sugar  
**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 15,6 C

## Notes

50% RO vand

Refrag målinger:  
35 minutter 1057  
mash out 1059  
End boil 1049

Hydro måling  
OG 1053

Ph målinger:  
Start mæsk 5,50  
45 minutter 5,56

Sparge ca. 20L.

Det nåede at koge 9 minutter, inden vi tilsatte humle og satte uret på 60 minutter.

ca. 25L i gærskab ved 13 grader.  
ca. 15L køleskab uden varmelegeme men styret ved 13 grader. Efter kort tid kom dette fad i garage.

Urten smagte skræmmende lidt af røg.

24L/174g = 7,25g/L  
14L/98g = 7g/L

19L fad vejede 4,0 kg tom og 21,5kg efter fyldning. Der må være ca. 17,5L i det fad.

Fermentis Saflager W 34/70 tørgær 11,5 gr. Denne berømte gærstamme fra Weihenstephan i Tyskland er meget udbredt i bryggeriindustrien.

Denne berømte gærstamme fra Weihenstephan i Tyskland anvendes i bryggerier i hele verden. Dette en af de mest almindeligt anvendte gærstammer til brygning af pilsnerøl. Giver den bedste smag af pilsner ved fermentering ved 10 °- 14 ° C, men producerer også meget god øl ved stuetemperatur.

Sedimentation: høj

Slutdensitet: Medium

Gæring temperatur: ideel ved 10-14 ° C

Dosering: 0,8 til 1,2 g / liter \* Ved temperaturer under 12 ° C forhøjes dosis 2-3g / l

Emballage 11,5 gram

## 2G. KLASSISK RØGØL

OG FG Alk.(vol%) IBU EBC

1.048-58 1.012-16 4,5-6,0 20-30 20-75

En märzen med tydelig røget karakter i både smag og duft fra tysk rauchmalt.

Aroma: Svag til kraftig, røget maltaroma, med karakter af bacon og røget skinke. Humlearoma bemærkes ikke.

DMS og diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Ravfarvet til mørk rødbrun. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, med karakter af brød, kiks og karamel. Svag til kraftig røgsmag. Svag til middel bitterhed, men humlen bemærkes ikke i smagen.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen, Hummel-Bräu Räucherla Märzen, Krenkerup Rauchbier.

## 2C. MÄRZEN

OG FG Alk.(vol%) IBU EBC

1052-60 1012-20 5,2-6,2 22-28 11-35

Denne kategori har ikke meget at gøre med de moderne, industrielle oktoberfestøl, som i dag minder mere om en standard lys lagerøl. Märzen er en udvikling af wienerøllet med en lidt højere urtstyrke, som gør den mere holdbar over sommeren.

Aroma: Middel til kraftig maltaroma med karakter af brød, kiks og karamel. Svag til middel humlearoma med karakter af mellemeuropæiske humletyper. Fraværende til svagt niveau af DMS. Diacetyl må ikke forekomme.

Udseende: Gylden til kobberfarvet. Medium til kraftigt skum. Klar til let tåget.

Smag: Middel til kraftig maltsmag, som er mere letristet end karamelagtig. Svag men mærkbar humlesmag og bitterhed.

Krop: Medium krop. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: Ayinger Oktober Fest Ur-Märzen, Schwaben Bräu Das Echte Märzen, Späten Oktoberfest Urmärzen.

*Created with BeerSmith*