

90 BB#7 Giocoliere pilsner

Moderne lys lager (1 A)

Type: All Grain
Batch Size: 48,00 L
Boil Size: 52,00 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 50,00 L
Final Bottling Vol: 46,50 L
Fermentation: Lager, Two Stage

Date: 14 Mar 2021
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅ,g
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 70,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
12,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
10,80 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	2	99,1 %	7,04 L
0,10 kg	Caramunich I (Weyermann) (100,5 EBC)	Grain	3	0,9 %	0,07 L
50,00 g	German Tradition [6,70 %] - Boil 75,0 min	Hop	4	18,9 IBUs	-
40,00 g	German Tradition [6,70 %] - Boil 45,0 min	Hop	5	13,4 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	6	-	-
40,00 g	Spalter Select [4,30 %] - Boil 0,0 min	Hop	7	0,0 IBUs	-
20,00 g	Saphir [2,70 %] - Boil 0,0 min	Hop	8	0,0 IBUs	-
5,0 pkg	Saflager Lager (DCL/Fermentis #W-34/70) [50,28 ml]	Yeast	9	-	-
40,00 g	Spalter Select [4,50 %] - 3,0 Days Before Bottling for...	Hop	10	0,0 IBUs	-
20,00 g	Saphir [2,70 %] - 3,0 Days Before Bottling for 0,0 Days	Hop	11	0,0 IBUs	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,050 SG
Est Final Gravity: 1,011 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,1 %
Bitterness: 32,4 IBUs
Est Color: 8,5 EBC

Measured Original Gravity: 1,060 SG
Measured Final Gravity: 0,000 SG
Actual Alcohol by Vol: 0,0 %
Calories: 0,0 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Tipo pils mash
Sparge Water: 17,92 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,71
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 10,90 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 46,00 L of water at 19,7 C	20,0 C	5 min
Mash Step	Heat to 66,0 C over 30 min	66,0 C	10 min
Mash Step	Heat to 72,0 C over 4 min	72,0 C	20 min
Mash Step	Heat to 77,0 C over 4 min	77,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 17,92 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: 248,88 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 248,88 g
 Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle

Fermentation: Lager, Two Stage
Fermenter:

with 0,00 g Table Sugar
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 15,6 C

Notes

60% RO vand 38L

Saflager W-34/70

Dosering: 11,5 g til 10-15 l urt

Anbefalet gæringstemperatur: 9 - 15 grader Celcius (12 grader er bedst!)

Bundfældelseevne: Høj

Alkoholtolerance: Medium

Mæsken gik helt galt. Der samlede sig en "dej" på filteret, der fik en sikring til at slå fra i bryggeren, og der var totalt stuck mash.

Det hele blev skildt ad to gange, anden gang blev der rørt 500g risskaller i masken, inden vi opgav tredje gang det skete. Vi flyttede ca. halvdelen af mask og urt til 30L gryde og fortsatte som posebryg. Vi kunne trække ca. 12L SG 1038 urt til en lille gryde som vi kogte med 1/4 af humlen.

30L gryden blev sparget med 4L. Der var 23L pre boil. Det blev kogt med 1/2 af humlen.

Fra den lille gryde blev der 8,5L på OG1041, der blev hældt på Voss kveik gærkagen fra Dancing lager. Vild gærring efter 2 timer

Vi måtte opgive whirlpool humle. det blev tilsat ved flameoff i stedet.

Fra 30L gryden var der 10L urt på SG 1056. Vi tilsatte 3L koldt vand.

Det endte med 21L 20 grader var urt på OG1060, der blev sat i gærsakb ved 11 grader luft. 2 pakker gær tilsættes uden rehydrering, når urten kommer ned omkring 11 grader.

Ny rekord i "alt går galt" brygdag. :-)

21/3 Kveik udgave flasket 21 x 0,33L = 7L 7g rørsukker/L FG 1010

18/4 Lager gær 9L fad, 20 x 0,5L = 19L fik 140 g rørsukker= 7,3g/L FG 1014

Created with BeerSmith