Batch #10 - 29. maj 2025

Brewfather
www.brewfather.app

212 Neipa Steen - 6.4%

New England IPA
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 29 (Tinseth)
BU/GU	: 0.49
Farve	: 12 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.052
Original Gravity	: 1.058
Final Gravity	: 1.009

Forgærbare ingredienser (13.4 kg)
6.2 kg - Pale Ale 2-Row 6 EBC (46.3%)
6.2 kg - Vienna 8.5 EBC (46.3%)
500 g - Chateau Chit Barley Malt Flakes 4.9 E...
500 g - Flaked Torrefied Oats 5 EBC (3.7%)

Humle (640 g)
60 min - 20 g - Cascade - 5.5% (6 IBU)
10 min - 5 g - Citra - 12.9% (1 IBU)
10 min - 5 g - Mosaic - 11.7% (1 IBU)
2 min - 5 g - Citra - 12.9% (1 IBU)
2 min - 5 g - Mosaic - 11.7% (1 IBU)

Hop Stand
25 min hopstand @ 80 °C
25 min 80 °C - 75 g - Citra - 12.9% (7 IBU)
25 min 80 °C - 75 g - Mosaic - 11.7% (7 IBU)
25 min 80 °C - 50 g - Eukanot - 14.5% (5 IBU)

Tørhumling
5 dage - 75 g - Citra - 12%
5 dage - 75 g - Mosaic - 11.7%
2 dage - 100 g - Citra - 12%
2 dage - 100 g - Mosaic - 11.7%
2 dage - 50 g - Eukanot - 14.5%

Diverse
Mæsk - 10 ml - Lactic Acid 80%

Gær
2 pk - Lallemand (LalBrew) Pomona

BrewZilla 65L Gen4

Batchmængde	: 49 L
Kogemængde	: 58.79 L
Vol. efter kogning	: 52.29 L
Mæskevand	: 46.38 L
Spargevand	: 23.46 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 69.84 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 71.7%



12 EBC

Mæskeprofil
Medium krop
71.3 °C - Striketemperatur
66 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
20 °C - 14 dage - Primær

Målinger
Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1059.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 47

Final Gravity:

Volumen til tapning: 34

Opskriftsnoter
40% RO vand

Eukanot intense frugtagtige og urteagtige aromaer

Mosaic intense frugtige og komplekse aromaer

Citra intense tropiske og citrusagtige aromaer

LalBrew Pomona:
Temperature range
Flocculation
Aroma

Batch #10 - 29. maj 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Opskriftsnoter

Alcohol tolerance

Batch notater

Ca. 47L i 55L plasttank med trykkit og hopbong i garage ved ca. 20 grader.

15/6 villie ikke ud af gærringstanken.

24/6 flyttet til flasker med hævert. der gik en masse til spilde.

61 x 0,5L flasker + ca. 3,5 i et fad tidligere. 34L

FG ukendt den var karboneret.

Batch log

29. maj 2025	Bryg dato
29. maj 2025	Gæring start
29. maj 2025 18:35	Status: Brygning
29. maj 2025 18:37	Status: Gæring
12. juni 2025	Tappedato