Batch #14 - 15. jun 2025

Brewfather
www.brewfather.app

213 ESB havehumle - 5.6%

Engelsk strong bitter/Engelsk pale ale
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 29 (Tinseth)
BU/GU	: 0.51
Farve	: 27 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.051
Original Gravity	: 1.057
Final Gravity	: 1.014

Brewster Beacon 40L

Batchmængde	: 22 L
Kogemængde	: 26.96 L
Vol. efter kogning	: 23.96 L
Mæskevand	: 20.6 L
Spargevand	: 10 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 30.6 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 73.2%

27 EBC

Forgærbare ingredienser (5.9 kg)
5 kg - Pale Ale 2-Row 6 EBC (84.8%)
600 g - Light Crystal 150 170 EBC (10.2%)
300 g - Carahell 25.5 EBC (5.1%)

Humle (170 g)
60 min - 100 g - East Kent Goldings (EKG) - 2...
15 min - 70 g - East Kent Goldings (EKG) - 2%...

Diverse
15 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

Gær
1 pk - Fermentis SafAle English Ale S-04

Mæskeprofil
High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 15 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
20 °C - 14 dage - Primær

Målinger
Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1058.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 18

Final Gravity: 1014.000

Volumen til tapning: 18

Opskriftsnoter
Tørret humle fra have. % justeret ned med ret gæt.

Batch notater
Ventede på nedkølning, så mere bitter end opskriften.

Meget urt forsvandt i humlen.

Ca. 18L i plastspand i bryggeres ved ca. 24 grader.

6/7:
5,5g sukker/L
18 x 0,5L flaske hvid kapsel
1 x 9L fad

Batch #14 - 15. jun 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
15. juni 2025	Bryg dato
15. juni 2025	Gæring start
16. juni 2025 15:54	Status: Brygning
16. juni 2025 15:54	Status: Gæring
29. juni 2025	Tappedato
6. juli 2025 15:41	Tappet
7. juli 2025 15:40	Status: Færdig