# Batch #15 - 15. jun 2025

Brewfather
www.brewfather.app

## 214 Blonde split batch - 6.7%

### Belgisk blond
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 29 (Tinseth)
BU/GU : 0.46
Farve : 10 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.049
Original Gravity : 1.062
Final Gravity : 1.011

### Forgærbare ingredienser (11.4 kg)
10 kg - Pilsner 4 EBC (87.7%)
700 g - Cane (Beet) Sugar 0 EBC (6.1%)
700 g - Carahell 25.5 EBC (6.1%)

### Humle (150 g)
60 min - 70 g - Saaz - 4.5% (19 IBU)
15 min - 80 g - Saaz - 4.5% (10 IBU)

### Diverse
Mæsk - 10 ml - Lactic Acid 80%
7 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

### Gær
1 pk - Kveik Yeastery K.22 Stalljen Kveik K.22
1 pk - Fermentis SafBrew Specialty Ale T-58

### BrewZilla 65L Gen4
Batchmængde : 42 L
Kogemængde : 51.5 L
Vol. efter kogning: 45 L

Mæskevand : 37.74 L
Spargevand : 22.4 L
Spargevand temper.: 80 °C
Kogetid : 60 min
Total vand : 60.14 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72%



10 EBC

### Mæskeprofil
High fermentability
71.2 °C - Striketemperatur
66 °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: 1064.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 43

Final Gravity: 1007.000

Volumen til tapning: 37

### Opskriftsnoter

Split batch Stalljen Kveik og T-58

Baseret på 210

### Batch notater

Ca. 21L i hver af to plastspande i bryggeres ved ca. 24 grader

24/6 Kveik version på 19L fad FG 1008

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

# Batch #15 - 15. jun 2025

Brewfather
www.brewfather.app

| Batch log | |
|---|---|
| 15. juni 2025 | Bryg dato |
| 15. juni 2025 | Gæring start |
| 15. juni 2025 15:57 | Status: Brygning |
| 16. juni 2025 15:58 | Status: Gæring |
| 6. juli 2025 15:43 | Status: Færdig |
| 7. juli 2025 | Tappedato |