Brewfather
www.brewfather.app

215 Stærk sort til fad (V1) - 12.1%

Imperial stout
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 58 (Tinseth)
BU/GU	: 0.54
Farve	: 94 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning	: 1.054
Original Gravity	: 1.088
Total Gravity	: 1.106
Final Gravity	: 1.014

Forgærbare ingredienser (18.3 kg)
5 kg - Pale Ale 8 EBC (27.3%)
5 kg - Vienna 8.5 EBC (27.3%)
2 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (10.9%)
2 kg - Secondary - Sugar, Muscovado 49.5 EBC (10.9%)
1 kg - Chateau Special B 300 EBC (5.5%)
1 kg - Sugar, Muscovado 49.5 EBC (5.5%)
700 g - Chateau Café 500 EBC (3.8%)
600 g - Carafa Special III 1400 EBC (3.3%)
500 g - Chateau Cara Gold 120 EBC (2.7%)
500 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.7%)

Humle (105 g)
60 min - 65 g - Hallertau Magnum - 12.8% (47 IBU)
10 min - 40 g - Hallertau Magnum - 13.5% (11 IBU)

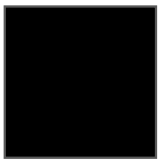
Diverse
10 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc

Gær
3 pk - Lallemand (LalBrew) Nottingham Yeast

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

Mæskevand	: 46.06 L
Spargevand	: 16.68 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 62.74 L

Bryghus effektivitet: 65%
Mæskeeffektivitet: 66.9%


94 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
71.3 °C - Striketemperatur
66 °C - 30 min - Temperatur
69 °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:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter
"flasket" 30/8 2026. Der var nok ca. 18 + 18 + 17 = 53 liter.