Batch #18 - 7. jul 2025

Brewfather
www.brewfather.app

216 Stærk sort til fad lille - 11.7%

Imperial stout
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 60 (Tinseth)
BU/GU	: 0.58
Farve	: 94 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning	: 1.056
Original Gravity	: 1.085
Total Gravity	: 1.104
Final Gravity	: 1.015

Forgærbare ingredienser (11.2 kg)
3.1 kg - Pale Ale 8 EBC (27.7%)
3.1 kg - Vienna 8.5 EBC (27.7%)
1.3 kg - Secondary - Sugar, Muscovado 49.5 EB...
1 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (8.9%)
700 g - Sugar, Muscovado 49.5 EBC (6.3%)
600 g - Chateau Special B 300 EBC (5.4%)
400 g - Carafa Special III 1400 EBC (3.6%)
400 g - Chateau Café 500 EBC (3.6%)
300 g - Chateau Cara Gold 120 EBC (2.7%)
300 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.7%)

Humle (70 g)
60 min - 40 g - Hallertau Magnum - 13.5% (48...
10 min - 30 g - Hallertau Magnum - 13.5% (13...

Diverse
15 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc

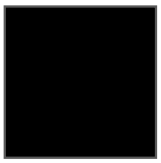
Gær
2 pk - Lallemand (LalBrew) Nottingham Yeast

Brewster Beacon 40L

Batchmængde	: 26 L
Kogemængde	: 31.13 L
Vol. efter kogning	: 28.13 L

Mæskevand	: 26.44 L
Spargevand	: 10 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 36.44 L

Bryghus effektivitet: 65%
Mæskeeffektivitet: 67.5%



94 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
67 °C - 30 min - Temperatur
70 °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: 1083.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity: 1025.000

Volumen til tapning:

Batch notater

- 1L brygvand
+1L spargevand

temperatur hævet 1 grad i forhold til oprindelig opskrift

Ca. 26L i 30L plastspand i gærskab v. 18 grader luft

10/8 2025:
Slået sammen med bryg 215.
Thornæs træfad fyld med den.
6-7L i et 9Lfad, der tvangskarboneres.

Batch log

Batch #18 - 7. jul 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
6. juli 2025	Gæring start
7. juli 2025	Bryg dato
7. juli 2025 15:53	Status: Brygning
7. juli 2025 15:54	Status: Gæring
10. august 2025 17:18	Status: Færdig
10. august 2025	Tappedato