Batch #19 - 10. aug 2025

Brewfather
www.brewfather.app

217 NZ IPA split batch - 6%

Amerikansk IPA
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 49 (Tinseth)
BU/GU : 0.9
Farve : 11 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.047
Original Gravity : 1.054
Final Gravity : 1.008

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

Mæskevand : 37.1 L
Spargevand : 22.84 L
Spargevand temper.: 80 °C
Kogetid : 60 min
Total vand : 59.94 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72%



11 EBC

Forgærbare ingredienser (10.5 kg)
7 kg - Pale Ale 2-Row 6 EBC (66.7%)
3.5 kg - Vienna 8.5 EBC (33.3%)

Humle (453 g)
15 min - 40 g - Nectaron - 12.6% (17 IBU)
15 min - 20 g - Nelson Sauvin - 10.2% (7 IBU)
15 min - 15 g - Motueka - 6.3% (3 IBU)
3 min - 30 g - Nectaron - 12.7% (5 IBU)
3 min - 15 g - Motueka - 6.3% (1 IBU)
3 min - 15 g - Nelson Sauvin - 10.2% (2 IBU)

Hop Stand
20 min hopstand @ 80 °C
20 min - 80 g - Nectaron - 12.7% (8 IBU)
20 min - 40 g - Motueka - 6.3% (2 IBU)
20 min - 40 g - Nelson Sauvin - 10.2% (3 IBU)

Tørhumling
3 dage - 50 g - Motueka - 6.3%
3 dage - 50 g - Nectaron - 12.7%
3 dage - 50 g - Nelson Sauvin - 10.2%
3 dage - 8 g - Nectaron (CO2Extract) - 12%

Gær
2 pk - Lallemand (LalBrew) Pomona

Mæskeprofil
High fermentability
70.1 °C - Striketemperatur
65 °C - 80 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: 1054.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 48

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

40% RO vand

Split batch. Den ene del får Hopburst Nectaron i tørhumle. Dosering: 1 - 8 ml pr. 20 l, afhængig af ølstil og ønsket intensitet.

Koldhumle:
I det ene fad 50g Nectaron, 25g Nelson og 25g Motueka.
I det andet fad 8ml hopburst Nectaron, 25g Nelson og 25g Motueka.
(Jeg har ingen ide om om 50g=8ml. :-|)

Nectaron 40 + 30 + 80 + 50 = 200g

Motueka 15 + 15 + 40 + 50 = 120g

Nelson 20 + 15 + 40 + 50 = 125g

Batch #19 - 10. aug 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Opskriftsnoter

1.1 – 1.5 mL/gallon for IPAs and hoppy styles Ca. 5 gallons x 1,5 = ca. 8 ml.

Nectaron with Nelson Sauvin and Motueka 50/25/25 ratio lyder som om, det er et forsøg værd

Nectaron with Nelson Sauvin and Motueka or Riwaka: “For more modern NZ IPA [or] hazies, in the 50/25/25 ratio

NECTARON
While Nectaron is generally popular for its sweeter fruit notes, most New Zealand brewers so far appear to prefer this variety,
released in 2020, as a supporting hop rather than on its own.At Mount, Lewandowski says he uses itfor “big tropical notes of ripe pineapple,
passion fruit that I like to use intensively in our hazies, along with Nelson Sauvinor American varieties

Nectaron kraftig smag af tropiskefrugter og citrus aroma ananas, passionsfrugt, fersken og grape.

Motueka karakteristiske citrusnoter. tydelige noter af lime og citron med subtile krydrede undertoner,

Nelson Hvidvin, frugt, grape, stikkelsbær.

Batch notater

Ca. 48L fordelt på 2 kegmeneter, der bliv sat i ferminsat sat til 17 grader luft. (Hvor den næppe kan nå ned på en varm sommerdag.

26/8 morgen 18,1 og 18,3L overført til 19L fade.

Batch log

10. august 2025	Bryg dato
10. august 2025	Gæring start
10. august 2025 17:11	Status: Brygning
10. august 2025 17:11	Status: Gæring
26. august 2025 15:29	Status: Modning
26. august 2025	Tappedato
26. august 2025 15:30	Status: Færdig