Batch #20 - 10. aug 2025

Brewfather
www.brewfather.app

218 Wee ultra Heavy til 20L fad - 10.8%

Skotsk stærk ale/wee heavy
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 27 (Tinseth)
BU/GU	: 0.26
Farve	: 45 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.067
Original Gravity	: 1.102
Final Gravity	: 1.020

Forgærbare ingredienser (10.5 kg)
4 kg - Pale Malt 6.5 EBC (38.1%)
4 kg - Vienna Malt 6.9 EBC (38.1%)
1 kg - Cane (Beet) Sugar 0 EBC (9.5%)
1 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (9.5%)
400 g - Chateau Special B 300 EBC (3.8%)
100 g - Carafa Special III 1400 EBC (1%)
400 g - Chateau Cara Gold 120 EBC

Humle (100 g)
60 min - 50 g - East Kent Goldings (EKG) - 4%...
25 min - 50 g - East Kent Goldings (EKG) - 4%...

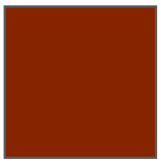
Diverse
10 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc

Gær
2 pk - Lallemand (LalBrew) Windsor Yeast

Brewster Beacon 40L

Batchmængde	: 26 L
Kogemængde	: 31.13 L
Vol. efter kogning	: 28.13 L
Mæskevand	: 26.68 L
Spargevand	: 10 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 36.68 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.7%


45 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
68 °C - 80 min - Temperatur
78 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
22 °C - 14 dage - Primær

Målinger
Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1097.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 24

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter
LalBrew Windsor
Attenuation
Temperature range
Flocculation
Aroma
Alcohol tolerance

Batch notater
Ca. 24L i plastspand i huset (sommer)

26/6 overført til 20L træfad med SG på 1029.
3 x 0,5L flaske til resten

Batch #20 - 10. aug 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
10. august 2025	Bryg dato
10. august 2025	Gæring start
10. august 2025 17:07	Status: Brygning
10. august 2025 17:15	Status: Gæring
26. august 2025 18:31	Status: Modning
26. august 2025	Tappedato