Batch #21 - 31. aug 2025

Brewfather
www.brewfather.app

219 White Stout - 7.4%

Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 41 (Tinseth)
BU/GU	: 0.52
Farve	: 15 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.059
Original Gravity	: 1.079
Final Gravity	: 1.023

Forgærbare ingredienser (9 kg)
4 kg - Pale Ale 2-Row 6 EBC (44.4%)
3 kg - Vienna 8.5 EBC (33.3%)
1 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (11.1%)
500 g - Oats, Flaked 2 EBC (5.6%)
500 g - Oats, Malted 3.9 EBC (5.6%)

Humle (68 g)
60 min - 28 g - Hallertau Magnum - 12.8% (31...
20 min - 40 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...

Diverse
Mæsk - 5 ml - Lactic Acid 80%
10 min - Kog - 1 stk. - Protafloc
Flameout - 120 g - Cacao Nibs
^ I humlesok som blev i urt til tapning.
Sekundær - 200 g - coffee
^ Udtrækkes i rom.
Sekundær - 2 stk. - vanilla
^ Udtrækkes i rom.

Gær
1 pk - Mangrove Jack's Empire Ale Yeast M15

Brewster Beacon 40L

Batchmængde	: 26 L
Kogemængde	: 31.13 L
Vol. efter kogning	: 28.13 L
Mæskevand	: 26.28 L
Spargevand	: 10 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 36.28 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.7%



15 EBC

Mæskeprofil
Fuld krop
68 °C - 60 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: 1075.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity: 1026.000

Volumen til tapning: 24

Opskriftsnoter

M 15 valgt på medium attenuation
Gæringstemperatur: 18-22°C
Attenuation: Medium (70-75%)
Alkoholtolerance: Op til 8%
Flokkulering: Høj (bundfældningsevne)

ca. 26L i 30L plastspand ved 26 grader.
Gær tilsat direkte
Blive ude over natten for at kølre ekstra. Derefter i hus ved 22-23 grader.

Batch notater

24/9 vanilje i Stroh rom.

28/9 5 kopper meget stærk kaffe tilsat.

Batch #21 - 31. aug 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch notater

1 x 19L fad

14 x 0.5L flasker

Batch log

31. august 2025	Bryg dato
31. august 2025	Gæring start
31. august 2025 16:38	Status: Brygning
31. august 2025 16:39	Status: Gæring
28. september 2025 16:54	Status: Færdig
28. september 2025	Tappedato