Batch #22 - 31. aug 2025

Brewfather
www.brewfather.app

220 Bock - 7.5%

Doppelbock
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 22 (Tinseth)
BU/GU	: 0.31
Farve	: 39 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.057
Original Gravity	: 1.071
Final Gravity	: 1.014

Forgærbare ingredienser (12.5 kg)
5 kg - Pilsner 4 EBC (40%)
5 kg - Vienna 8.5 EBC (40%)
1.5 kg - Munich 20 EBC (12%)
1 kg - Chateau Special B 300 EBC (8%)

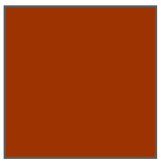
Humle (120 g)
60 min - 120 g - Tettnang - 3.1% (22 IBU)

Gær
3 pk - Lallemand (LalBrew) Diamond Lager

BrewZilla 65L Gen4

Batchmængde	: 38 L
Kogemængde	: 50.58 L
Vol. efter kogning	: 40.83 L
Mæskevand	: 43.5 L
Spargevand	: 17.56 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 90 min
Total vand	: 61.06 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.2%


39 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
71.3 °C - Striketemperatur
66 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
11 °C - 24 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1067.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 40

Final Gravity: 1012.000

Volumen til tapning: 35

Opskriftsnoter

Noget utraditionel malt profil, men mon ikke det bliver godt? :-) Karamel, tørret frugt, farve uden ristethed, kompleks basismalt.

30% RO vand

Tappet ved 26 grader.
gær direkte i
Sat i gærskad sat til 11 grader luft.

Batch notater

28/9 1 x 19L fad 16L fordelt på 2 x 9L fad

Batch #22 - 31. aug 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
31. august 2025	Bryg dato
31. august 2025	Gæring start
31. august 2025 16:40	Status: Brygning
31. august 2025 16:40	Status: Gæring
28. september 2025 16:58	Status: Færdig
28. september 2025	Tappedato