Batch #23 - 28. sep 2025

Brewfather
www.brewfather.app

221 Røgøl til lillerød - 5.5%

Klassisk røgøl
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 23 (Tinseth)
BU/GU	: 0.46
Farve	: 31 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.046
Original Gravity	: 1.050
Final Gravity	: 1.008

Brewster Beacon 40L

Batchmængde	: 26 L
Kogemængde	: 31.13 L
Vol. efter kogning	: 28.13 L
Mæskevand	: 23.69 L
Spargevand	: 10.96 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 34.65 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.7%



31 EBC

Forgærbare ingredienser (5.96 kg)
5.5 kg - Smoked (Beech) 10 EBC (92.3%)
300 g - Chateau Cara Gold 120 EBC (5%)
100 g - Carafa Special III 1400 EBC (1.7%)
60 g - Chateau Peated 4 EBC (1%)

Humle (85 g)
60 min - 85 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2.8...

Diverse
15 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

Gær
40 g - Fermentis Saflager Lager W-34/70

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

Gæringsprofil
Lager (Standard)
11 °C - 18 dage - Primær
15 °C - 3 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1050.000

Gæringsbeholder efterfyldning: 27

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity: 1012.000

Volumen til tapning: 24.9

Opskriftsnoter

Anbefalet gæringstemperatur: 9 - 15 grader Celcius (12 grader er optimalt!)
Bundfældelsesevne: Høj
Alkoholtolerance: Medium (9 -11% Alk)

10L RO vand

Batch notater

Ca. 27L i hvid spand med skruelåg skat i gærskab ved 11 grader luft.

29/10 tappet. 2 x 9,2L i fade 11 x 0,5L flasker.

Batch log

Batch #23 - 28. sep 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
28. september 2025	Bryg dato
28. september 2025	Gæring start
28. september 2025 17:02	Status: Gæring
29. oktober 2025 18:53	Status: Modning
29. oktober 2025	Tappedato
29. oktober 2025 18:54	Status: Færdig