Batch #24 - 28. sep 2025

Brewfather
www.brewfather.app

222 HAKA - 5.3%

Moderne lys lager
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 41 (Tinseth)
BU/GU	: 0.87
Farve	: 7 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.041
Original Gravity	: 1.047
Final Gravity	: 1.007

Forgærbare ingredienser (9 kg)
9 kg - Pilsner 4 EBC (100%)

Humle (267 g)
15 min - 25 g - Nectaron - 12.6% (11 IBU)
15 min - 12 g - Motueka - 6.3% (3 IBU)
15 min - 10 g - Nelson Sauvin - 10.9% (4 IBU)
3 min - 30 g - Nectaron - 12.6% (6 IBU)
3 min - 15 g - Motueka - 6.3% (1 IBU)
3 min - 15 g - Nelson Sauvin - 10.9% (2 IBU)

Hop Stand
20 min hopstand @ 80 °C
20 min - 80 g - Nectaron - 12.6% (8 IBU)
20 min - 40 g - Motueka - 6.3% (2 IBU)
20 min - 40 g - Nelson Sauvin - 10.9% (4 IBU)

Diverse
15 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

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

BrewZilla 65L Gen4
Batchmængde	: 42 L
Kogemængde	: 51.5 L
Vol. efter kogning	: 45 L
Mæskevand	: 32.3 L
Spargevand	: 26.14 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 58.44 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72%


7 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
70 °C - Striketemperatur
65 °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: 1051.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 44

Final Gravity:

Volumen til tapning: 36.2

Opskriftsnoter

Nectaron 25 + 30 + 80 = 135g
Motueka 10 + 15 + 40 = 65g
Nelson 10 + 15 + 40 = 65g

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

20L RO vand

Batch notater

29/10 overført iltfrit til 19L fade. 18,5 og 17,7L

Batch #24 - 28. sep 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
28. september 2025	Bryg dato
28. september 2025	Gæring start
28. september 2025 17:05	Status: Gæring
29. oktober 2025 18:51	Status: Modning
29. oktober 2025	Tappedato
29. oktober 2025 18:52	Status: Gæring
29. oktober 2025 18:52	Status: Færdig