Batch #26 - 18. okt 2025

Brewfather
www.brewfather.app

223 lille Tripel til fad - 9.3%

Lys stærk belgisk ale/Tripel
Brygger:

Type: All Grain

IBU	: 35 (Tinseth)
BU/GU	: 0.42
Farve	: 11 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.051
Original Gravity	: 1.083
Final Gravity	: 1.012

Brewster Beacon 40L

Batchmængde	: 30 L
Kogemængde	: 36.79 L
Vol. efter kogning	: 32.29 L
Mæskevand	: 29.4 L
Spargevand	: 12.32 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 90 min
Total vand	: 41.72 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.3%

11 EBC

Forgærbare ingredienser (10 kg)
8 kg - Pilsner 4 EBC (80%)
1 kg - Cane (Beet) Sugar 0 EBC (10%)
1 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (10%)

Humle (127 g)
69 min - 120 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2....
69 min - 7 g - Hallertau Magnum - 12.8% (7 IBU)

Diverse
Mæsk - 10 ml - Lactic Acid
15 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc

Gær
2 pk - Fermentis SafBrew Specialty Ale T-58

Mæskeprofil
High fermentability
64 °C - 90 min - Temperatur
78 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
16 °C - 3 dage - Primær
21 °C - 22 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1093.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Sparge 13L

Batch notater

Ca. 25L i kegmenter i bryggers et par dager derefter i hus. Resten overført til stor under nedkølning (ca. 3,5L)

Batch log

18. oktober 2025	Bryg dato
18. oktober 2025	Gæring start

Batch #26 - 18. okt 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
18. oktober 2025 10:21	Status: Brygning
18. oktober 2025 18:33	Status: Gæring
12. november 2025	Tappedato