Batch #27 - 9. nov 2025

Brewfather
www.brewfather.app

224 Hindbær Weisse - 6%

Berliner Weisse
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 8 (Tinseth)
BU/GU	: 0.13
Farve	: 9 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.035
Original Gravity	: 1.057
Final Gravity	: 1.011

Brewster Beacon 40L

Batchmængde	: 24 L
Kogemængde	: 28.04 L
Vol. efter kogning	: 26.04 L
Mæskevand	: 18.2 L
Spargevand	: 11.92 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 40 min
Total vand	: 30.12 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.9%

9 EBC

Forgærbare ingredienser (9.95 kg)
5 kg - Raspberry (Fruit) 0 EBC (50.3%)
2 kg - Pilsner 3.3 EBC (20.1%)
2 kg - Wheat 6 EBC (20.1%)
800 g - Light Dry Extract 15.8 EBC (8%)
150 g - Rice Hulls 0 EBC (1.5%)

Humle (30 g)
30 min - 30 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2.8...

Gær
1 pk - Fermentis SafAle German Ale K-97
0.2 pk - Lallemand (WildBrew) Sour Pitch

Mæskeprofil
High fermentability
67 °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: 1032.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 26

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

40% RO vand

Koges i 10 minutter inden syrning.

Syrnes i gryde ved 35 grader 3 dage med co2 lag.

13/21

Kogt i 30 minutter med humle efter syrning.

Ca. 25l i gærskab ved 20 grader luft. I 60l klar tank pga stormgærring når hindbær kommer I.

Opvarmet hindbær tilsættes efter primær gærring.

Batch #27 - 9. nov 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch notater

9/11:

24L mæsk, 6l sparge

Kogt i 10 minutter inden syrning.

Ca. 29L i gryde med CO2 lag i gærskab ved 33 grader luft.

Sg 1034

13/11

Kogt i 30 minutter med humle efter syrning og tilsat 800g DME.

efter kogning sg 1032

Ca. 25l i gærskab ved 20 grader luft. I 60l klar tank pga stormgærring når hindbær kommer I.

Opvarmet hindbær tilsættes efter primær gærring.

Batch log

9. november 2025	Bryg dato
9. november 2025 15:50	Status: Brygning
9. november 2025 15:50	Status: Gæring
13. november 2025 13:12	Status: Brygning
13. november 2025 13:15	Status: Gæring
13. november 2025	Gæring start
27. november 2025	Tappedato