Batch #28 - 9. nov 2025

Brewfather
www.brewfather.app

225 Helles - 5.3%

Münchener helles
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 21 (Tinseth)
BU/GU	: 0.42
Farve	: 7 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.044
Original Gravity	: 1.050
Final Gravity	: 1.010

Forgærbare ingredienser (9.5 kg)
9.2 kg - Pilsner 3.3 EBC (96.8%)
300 g - Carahell 25.5 EBC (3.2%)

Humle (160 g)
60 min - 100 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2....
10 min - 60 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2.8...

Diverse
25 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

Gær
3 pk - Lallemand (LalBrew) Diamond Lager

BrewZilla 65L Gen4

Batchmængde	: 42 L
Kogemængde	: 51.5 L
Vol. efter kogning	: 45 L
Mæskevand	: 33.9 L
Spargevand	: 25.04 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 58.94 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72%



7 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
71.2 °C - Striketemperatur
66 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil
Lager (Standard)
11 °C - 25 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1045.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 38

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

40% RO vand

Batch notater

9/11:
Mæsk 40L, sparge 18L

38L i 60L fermzilla i ferminator sat til 11 grader luft

Batch log

9. november 2025	Bryg dato

Batch #28 - 9. nov 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
9. november 2025	Gæring start
9. november 2025 15:57	Status: Brygning
9. november 2025 15:58	Status: Gæring
4. december 2025	Tappedato