Batch #30 - 14. dec 2025

Brewfather
www.brewfather.app

226 havehumlet Golden Ale - 5.3%

Engelsk golden ale
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 24 (Tinseth)
BU/GU	: 0.49
Farve	: 9 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.043
Original Gravity	: 1.048
Final Gravity	: 1.008

Forgærbare ingredienser (5.2 kg)
3.2 kg - Pale Malt 6.5 EBC (61.5%)
1.6 kg - Pilsner 2-Row 3.9 EBC (30.8%)
200 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (3.9%)
200 g - Wheat Malt 3.9 EBC (3.9%)

Humle (230 g)
60 min - 100 g - East Kent Goldings (EKG) (Wh...
20 min - 80 g - East Kent Goldings (EKG) (Who...
5 min - 50 g - East Kent Goldings (EKG) (Whol...

Gær
1 pk - Lallemand (LalBrew) Nottingham Yeast

Brewster Beacon 40L (copy)

Batchmængde	: 24 L
Kogemængde	: 29.04 L
Vol. efter kogning	: 26.04 L
Mæskevand	: 21.56 L
Spargevand	: 10.48 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 32.04 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.9%


9 EBC

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: 1050.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 23

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter
Ingen RO vand

For at dæmpe græssmag sætter vi havehumle til 1,5% og bruger den noterede mængde, selvom det ikke er tørret men frosset direkte efter høst.

Batch log

14. december 2025	Bryg dato
14. december 2025	Gæring start
14. december 2025 17:47	Status: Gæring
18. januar 2026 17:05	Status: Færdig

Batch #30 - 14. dec 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
18. januar 2026	Tappedato