Brewfather
www.brewfather.app

227 Baltisk porter på Helles gær - 8.8%

Baltisk Porter
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 44 (Tinseth)
BU/GU	: 0.54
Farve	: 87 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.063
Original Gravity	: 1.083
Final Gravity	: 1.016

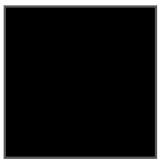
Forgærbare ingredienser (16.1 kg)
4.5 kg - Munich 14 EBC (28%)
4 kg - Pilsner 2-Row 3.9 EBC (24.8%)
4 kg - Vienna Malt 6.9 EBC (24.8%)
1 kg - Caraamber 71 EBC (6.2%)
1 kg - Caraaroma 350 EBC (6.2%)
900 g - Carafa Special II 1100 EBC (5.6%)
700 g - Carahell 25.5 EBC (4.4%)

Humle (85 g)
60 min - 36 g - Hallertau Magnum - 13.5% (26...
60 min - 14 g - Hallertau Magnum - 12.8% (10...
15 min - 20 g - Sabro - 14% (7 IBU)
5 min - 15 g - Sabro - 14% (2 IBU)

Gær
7 pk - Lallemand (LalBrew) Diamond Lager

BrewZilla 65L Gen4
Batchmængde	: 38 L
Kogemængde	: 53.83 L
Vol. efter kogning	: 40.83 L
Mæskevand	: 46.21 L
Spargevand	: 21.57 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 120 min
Total vand	: 67.78 L

Bryghus effektivitet: 65%
Mæskeeffektivitet: 67.1%


87 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
71.3 °C - Striketemperatur
65 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 10 min - Temperatur

Gæringsprofil
Lager (Standard)
9 °C - 5 dage - Primær
12 °C - 16 dage - Primær

Målinger
Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter
20L RO vand

Antal gær pakker er rent gæt. Den bliver hældt på gærkagen fra 225 Helles.

Vær opmærksom på lang kogetid.

Tilsættes vanilje i strohrom og en sjat rom efter gærring.