Batch #32 - 29. dec 2025

Brewfather
www.brewfather.app

228 NEIPA til fØLs - 5.9%

New England IPA
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 37 (Tinseth)
BU/GU : 0.68
Farve : 10 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.049
Original Gravity : 1.054
Final Gravity : 1.009

Forgærbare ingredienser (7 kg)
5.7 kg - Pale Ale 2-Row 6 EBC (81.4%)
700 g - Vienna 8.5 EBC (10%)
300 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (4.3%)
300 g - Oats, Malted 2 EBC (4.3%)

Humle (245 g)
10 min - 10 g - Citra - 12% (5 IBU)
10 min - 10 g - Galaxy - 16.4% (6 IBU)
10 min - 5 g - Nelson Sauvin - 12% (2 IBU)
3 min - 10 g - Citra - 12% (3 IBU)
3 min - 10 g - Galaxy - 16.4% (3 IBU)
3 min - 5 g - undefined - 16.4% (2 IBU)

Hop Stand
20 min hopstand @ 80 °C
20 min - 40 g - Citra - 12% (6 IBU)
20 min - 40 g - Galaxy - 16.4% (8 IBU)
20 min - 20 g - Nelson Sauvin - 12% (3 IBU)

Tørhumling
3 dage - 40 g - Citra - 12%
3 dage - 40 g - Galaxy - 16.4%
3 dage - 15 g - Nelson Sauvin - 12%

Gær
1 pk - Lallemand (LalBrew) Pomona

Brewster Beacon 40L
Batchmængde : 28 L
Kogemængde : 33.21 L
Vol. efter kogning: 30.21 L

Mæskevand : 26.6 L
Spargevand : 10.88 L
Spargevand temper.: 78 °C
Kogetid : 60 min
Total vand : 37.48 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.5%


10 EBC

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

Gæringsprofil
Ale
16 °C - 14 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1058.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 25

Final Gravity: 1010.000

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

30% RO vand

Citra, Galaxy, Nelson Sauvin humlemix herfra https://www.beerandbrewing.com/recipe-stable-haze-ipa

Hæftig whirlpool tilsætning. moderat tørhumling overholder jeg ikke helt. Den bliver for bitter med meget whirlpool ifølge Brewfather. 95g tørhumle er meget forsigtigt for typen. :-) 5,9% af konkurrencehensyn lovlig høj bu/gu

100g citra
100g galaxy
45g Nelson

Batch notater

Ca. 25l i 30L Fermzilla i bryggers ved ca. 16 grader.

Batch #32 - 29. dec 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Batch notater

Ca. 1/3 tske Ascovit i gærtank.

Ca. 1/3 tske Aromazyme i gærtank.

Batch log

29. december 2025	Bryg dato
29. december 2025	Gæring start
29. december 2025 18:33	Status: Brygning
29. december 2025 18:34	Status: Gæring
18. januar 2026	Tappedato
18. januar 2026 17:05	Status: Færdig