Batch #34 - 18. jan 2026

Brewfather
www.brewfather.app

230 Tysk pils til BB#16 - 4.9%

Tysk pilsner
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 35 (Tinseth)
BU/GU : 0.77
Farve : 7 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.040
Original Gravity : 1.046
Final Gravity : 1.009

Forgærbare ingredienser (8.5 kg)
8 kg - Pilsner 3.8 EBC (94.1%)
500 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (5.9%)

Humle (175 g)
60 min - 25 g - Hallertau Magnum - 14% (22 IBU)
20 min - 50 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...
10 min - 50 g - undefined - 4% (4 IBU)
2 min - 50 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4% (...

Diverse
Mæsk - 10 ml - Lactic Acid 80%
15 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 : 30.7 L
Spargevand : 27.24 L
Spargevand temper.: 80 °C
Kogetid : 60 min
Total vand : 57.94 L

Bryghus effektivitet: 77.8%
Mæskeeffektivitet: 80%


7 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
70 °C - Striketemperatur
65 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 10 min - Temperatur

Gæringsprofil
Lager (Standard)
11 °C - 18 dage - Primær
15 °C - 3 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1048.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 41

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Batch notater

41L i gærskab ved 11 grader luft.

Batch log

18. januar 2026	Bryg dato
18. januar 2026	Gæring start
18. januar 2026 17:03	Status: Brygning
8. februar 2026	Tappedato