Batch #37 - 15. feb 2026

Brewfather
www.brewfather.app

231 Tjekkisk pils til BB#16 (V1) - 100%

Tjekkisk pilsner
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 41 (Tinseth)
BU/GU	: 0.83
Farve	: 8 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.044
Original Gravity	: 1.049
Final Gravity	: 1.012

Forgærbare ingredienser (5.85 kg)
4.5 kg - Pilsner 4 EBC (76.9%)
1 kg - Vienna Malt 6.9 EBC (17.1%)
350 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (6%)

Humle (160 g)
60 min - 50 g - Saaz - 4.5% (22 IBU)
30 min - 30 g - undefined - 4.5% (10 IBU)
10 min - 40 g - undefined - 4.5% (6 IBU)
3 min - 40 g - undefined - 4.5% (2 IBU)

Diverse
15 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

Gær
1 pk - White Labs Pilsner Lager WLP800

Gærstarter
Trin 1: 2.5 L (246 g DME / 300 g LME)
475 milliarder gærceller
18 millioner celler / ml

Brewster Beacon 40L
Batchmængde	: 26 L
Kogemængde	: 31.13 L
Vol. efter kogning	: 28.13 L
Mæskevand	: 23.38 L
Spargevand	: 11.18 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 34.56 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.7%


8 EBC

Mæskeprofil
medium krop
67 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil
Lager (Standard)
10 °C - 28 dage - Primær
15 °C - 3 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1054.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 27

Final Gravity:

Volumen til tapning: 21

Opskriftsnoter

50% RO vand = 15L

Nok ikke helt klassisk men mon ikke den bliver den god? :-)

Vienna fordi vi ikke gider decortion.

12/2 2½L gærstarter.

Batch notater

Ca 27L i kegmenter i gærskab ved 10 grader.

ca. 21L i 9L kegs.

Batch #37 - 15. feb 2026

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
15. februar 2026	Bryg dato
15. februar 2026	Gæring start
15. februar 2026 18:12	Status: Brygning
15. februar 2026 18:12	Status: Gæring
15. marts 2026 15:13	Status: Færdig
15. marts 2026	Tappedato