Batch #38 - 15. feb 2026

Brewfather
www.brewfather.app

232 NZ pils til DM. (V1) - 100%

Moderne lys lager
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 38 (Tinseth)
BU/GU	: 0.8
Farve	: 7 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.038
Original Gravity	: 1.047
Final Gravity	: 1.007

Forgærbare ingredienser (5.6 kg)
5.6 kg - Pilsner 4 EBC (100%)

Humle (148 g)
15 min - 14 g - Nectaron - 12% (9 IBU)
15 min - 7 g - Motueka - 7% (3 IBU)
15 min - 7 g - Nelson Sauvin - 12% (5 IBU)
3 min - 20 g - Nectaron - 12% (6 IBU)
3 min - 10 g - Motueka - 7% (2 IBU)
3 min - 10 g - Nelson Sauvin - 12% (3 IBU)

Hop Stand
20 min hopstand @ 80 °C
20 min - 25 g - Motueka - 7% (2 IBU)
20 min - 25 g - Nectaron - 12% (4 IBU)
20 min - 25 g - Nelson Sauvin - 12% (4 IBU)
20 min - 5 g - undefined (CO2Extract) - 12% (1 IBU)
^ 5ML ikke gram

Diverse
15 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc

Gær
3 pk - Fermentis Saflager Lager W-34/70

BrewZilla 65L Gen4

Batchmængde	: 26 L
Kogemængde	: 34.83 L
Vol. efter kogning	: 28.33 L
Mæskevand	: 21.42 L
Spargevand	: 17.62 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 39.04 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 73.2%


7 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
69.7 °C - Striketemperatur
65 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 20 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: 1050.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 28

Final Gravity:

Volumen til tapning: 21

Opskriftsnoter

Anbefalet gæringstemperatur: 9 - 15 grader Celcius (12 grader er optimalt!)
Bundfældelsesevne: Høj
Alkoholtolerance: Medium (9 -11% Alk)

50% RO vand

Hopburst er ml ikke gram.

Batch notater

Ca. 28L kegmenter i gærskab ved 10 grader.

Ca. 21L i 9L kegs.

Batch #38 - 15. feb 2026

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
15. februar 2026	Bryg dato
15. februar 2026	Gæring start
15. februar 2026 18:15	Status: Brygning
15. februar 2026 18:16	Status: Gæring
15. marts 2026 15:15	Status: Færdig
15. marts 2026	Tappedato