Batch #39 - 15. mar 2026

Brewfather
www.brewfather.app

233 DobbeltBock til lille fad (V1) - 100%

Doppelbock
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

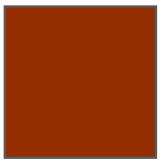
IBU : 30 (Tinseth)
BU/GU : 0.3
Farve : 41 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.076
Original Gravity : 1.100
Final Gravity : 1.024

Brewster Beacon 40L (copy)
Batchmængde : 23 L
Kogemængde : 28 L
Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 24.16 L
Spargevand : 10 L
Spargevand temper.: 78 °C
Kogetid : 60 min
Total vand : 34.16 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 73%



41 EBC

Forgærbare ingredienser (10.1 kg)
3.5 kg - Pilsner 2-Row 3.9 EBC (34.7%)
3.5 kg - Vienna Malt 6.9 EBC (34.7%)
1.5 kg - Munich Malt 17.7 EBC (14.9%)
1 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (9.9%)
600 g - Chateau Special B 300 EBC (5.9%)

Humle (50 g)
60 min - 20 g - Hallertau Magnum - 12.8% (21 IBU)
20 min - 30 g - Tradition - 6% (9 IBU)

Diverse
15 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc

Gær
1 pk - White Labs Pilsner Lager WLP800

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

Gæringsprofil
Ale
11 °C - 21 dage - Primær
16 °C - 14 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1094.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

30% RO vand

Maltprofil tæt på 220 Den Sure Munk dog kraftigere på grund af fadet.

Genbrug af gæren fra 231 Tjekkisk pils til BB#16 så der er nok men mængden er ukendt.

Batch notater

Hældt på gæren fra tjekkisk Pilsner og sat i garage ved ca. 9 grader.

Batch log

15. marts 2026	Bryg dato

Batch #39 - 15. mar 2026

Brewfather
www.brewfather.app

Batch log	
15. marts 2026	Gæring start
15. marts 2026 15:17	Status: Brygning
19. april 2026	Tappedato