Brewfather
www.brewfather.app

236 Baltisk porter med vanilje (V1) - 8.4%

Baltisk Porter
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 39 (Tinseth)
BU/GU	: 0.51
Farve	: 87 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning	: 1.061
Original Gravity	: 1.076
Final Gravity	: 1.012

Forgærbare ingredienser (8.2 kg)
2 kg - Munich Malt 17.7 EBC (24.4%)
2 kg - Pilsner 2-Row 3.9 EBC (24.4%)
2 kg - Vienna Malt 6.9 EBC (24.4%)
600 g - CaraGold 15 EBC (7.3%)
600 g - Caraaroma 350 EBC (7.3%)
500 g - Carafa Special III 1400 EBC (6.1%)
500 g - Sugar, Muscovado 49.5 EBC (6.1%)

Humle (60 g)
60 min - 25 g - Hallertau Magnum - 11.8% (27 IBU)
15 min - 15 g - Sabro - 14% (9 IBU)
3 min - 20 g - Sabro - 14% (3 IBU)

Diverse
15 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

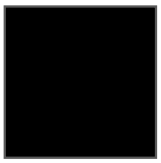
Gær
2 pk - Lallemand (LalBrew) Diamond Lager

Brewster Beacon 40L (copy)

Batchmængde	: 24 L
Kogemængde	: 29.04 L
Vol. efter kogning	: 26.04 L

Mæskevand	: 24.04 L
Spargevand	: 10 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 34.04 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.9%


87 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 15 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
20 °C - 14 dage - Primær

Målinger
Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter
Skal vil prøve at hælde Bock/pilsnergæren over på en anden tank? Den må da kunne bruges en gang til?

10L RO vand

Tilsættes vanilje i strohrom og en sjat rom efter gærring

6/4 2026: OG 1085