Brewfather
www.brewfather.app

237A Old Ale (V1) - 8.8%

Old Ale
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 45 (Tinseth)
BU/GU	: 0.52
Farve	: 38 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning	: 1.065
Original Gravity	: 1.087
Final Gravity	: 1.020

Forgærbare ingredienser (9.64 kg)
6.7 kg - Chateau Maris Otter 4 EBC (69.5%)
1.3 kg - Vienna Malt 6.9 EBC (13.5%)
600 g - Light Dry Extract 15.8 EBC (6.2%)
300 g - Black Treacle 196 EBC (3.1%)
300 g - Chateau Biscuit 50 EBC (3.1%)
300 g - Chateau Cara Gold 120 EBC (3.1%)
140 g - Carafa Special II 1100 EBC (1.5%)

Humle (80 g)
90 min - 80 g - Challenger - 6.2% (45 IBU)

Gær
2 pk - Fermentis SafAle English Ale S-04

Brewster Beacon 40L (copy)

Batchmængde	: 25 L
Kogemængde	: 31.58 L
Vol. efter kogning	: 27.08 L

Mæskevand	: 27.31 L
Spargevand	: 10 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 90 min
Total vand	: 37.31 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.8%

38 EBC

Mæskeprofil
67
65 °C - 75 min - Temperatur
78 °C - 15 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
16 °C - 5 dage - Primær
18 °C - 16 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

OG 1088

27L i gærskab ved 18 grader luft. Nåede ikke at blive kølet helt ned. Gær tilsat senere.