Brewfather
www.brewfather.app

237 Old Ale (V1) - 8.7%

Old Ale
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 45 (Tinseth)
BU/GU	: 0.53
Farve	: 39 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning	: 1.061
Original Gravity	: 1.085
Final Gravity	: 1.019

Forgærbare ingredienser (15.6 kg)
5.8 kg - Chateau Maris Otter 4 EBC (37.2%)
5 kg - Chateau Pale Ale 8.5 EBC (32.1%)
2 kg - Vienna Malt 6.9 EBC (12.8%)
1 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (6.4%)
600 g - Black Treacle 196 EBC (3.9%)
500 g - Chateau Biscuit 50 EBC (3.2%)
500 g - Chateau Cara Gold 120 EBC (3.2%)
200 g - Carafa Special II 1100 EBC (1.3%)

Humle (130 g)
75 min - 130 g - Challenger - 6.2% (45 IBU)

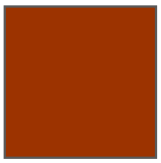
Gær
3 pk - Fermentis SafAle English Ale S-04

BrewZilla 65L Gen4

Batchmængde	: 42 L
Kogemængde	: 53.13 L
Vol. efter kogning	: 45 L

Mæskevand	: 47.62 L
Spargevand	: 17.38 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 75 min
Total vand	: 65 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72%


39 EBC

Mæskeprofil
67
70.3 °C - Striketemperatur
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

Der er lovligt meget sukker i, men det svarer til at dele 2 dåser over begge bryggere. (2 x 454g /3x2 de sidste 1/3 skal i den lille brygger) https://www.abigails.dk/da/baking/336-atora-beef-suet.html kunne være sjovt at prøve at bruge den.

Kun bitterhumle det andet forsvinder alligevel under fadlageringen.

Maltdomineret over i nærheden af BarleyWine.

OG 1074

46L i gærskab ved 18 grader luft. Nåede ikke at blive kølet helt ned. Gær tilsat senere.

30/8 2026 i 55L træfad. Den smagte overraskende godt.