Brewfather
www.brewfather.app

238 RotBier (V1) - 5.9%

Forfatter:

Type: All Grain

IBU	: 22 (Tinseth)
BU/GU	: 0.4
Farve	: 32 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.049
Original Gravity	: 1.055
Final Gravity	: 1.010

Forgærbare ingredienser (6.88 kg)

2.4 kg - Pilsner 3.8 EBC (34.9%)
2 kg - BEST Vienna 8 EBC (29.1%)
^ Lot # B239-21117025-01
1.2 kg - Carared 47.5 EBC (17.4%)
600 g - Caramunich I 101 EBC (8.7%)
600 g - Melanoidin 59 EBC (8.7%)
80 g - Caraaroma 350 EBC (1.2%)

Humle (110 g)

50 min - 45 g - Tettnang - 3.1% (12 IBU)
^ Lot # 213209001
^ Bryghuset MM
25 min - 25 g - Tettnang - 3.5% (6 IBU)
^ Lot # 213209001
^ Bryghuset MM
10 min - 40 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2.8% (4 IBU)
^ Lot # 213202005
^ Bryghuset MM

Diverse

15 min - Kog - 1 stk. - Protafloc
^ Lot # wo923411

Gær

2 pk - Fermentis SafLager West European Lager S-23

Brewster Beacon 40L (copy)

Batchmængde	: 26 L
Kogemængde	: 31.13 L
Vol. efter kogning	: 28.13 L
Mæskevand	: 25.39 L
Spargevand	: 10 L
Spargevand temper.	: 78 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 35.39 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.7%



32 EBC

Mæskeprofil

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

Gæringsprofil

Ale
12 °C - 21 dage - Primær
16 °C - 5 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

40% RO vand ca. 17L

2 pakker gær. Beregneren sig 4. :-/

Humleprofilen baseret på lagerbeholdning. Bemærk starter først 10 minutter inde i kogning.

DP på Fuglsang Pilsner er et gennemsnit på Pilsner malt. Jeg kan desværre ikke finde det rigtige tal.

Rød let sød letdrikkelig lager øl fra Franken med fyldig humleprofil uden at være ret bitter ca. 5%, 20-25 IBU . Den fra Freie Brau Union Bremen bruger Tradition og Herkules. Det bliver for tungt til MHN. Tyske Carft bryggerier leger en del med den stilart.

CBB sommer 2026 side 32 har en Amerikanerne kan lide. Altså den er lovligt hulmet for stilen ved 26 IBU. :-)

238 RotBier - V1

Brewfather
www.brewfather.app

Opskriftsnoter

Schanzenbräu bryggeren skriver" Aim for about 51 EBC". Det synes jeg lyder alt for højt til rød? Det må da være omkring de 30?

https://beermaverick.com/beer-style/franconian-style-rotbier/

Inspireret af http://www.weyermann.de/wp-content/uploads/2021/06/BHB_Rotbier_ene.pdf

Pas på det ikke bliver en Vienna.

Brygget 30/8 2026:

Ca. 25L

OG 1053