Brewfather
www.brewfather.app

# 240 Vienna/Rotbier light (V1) - 5.4%

## Wiener
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

| | |
|---|---|
| IBU | : 26 (Tinseth) |
| BU/GU | : 0.5 |
| Farve | : 17 EBC |
| Karbonering | : 2.4 CO2-vol |
| Vægtfylde før kogning | : 1.048 |
| Original Gravity | : 1.052 |
| Final Gravity | : 1.011 |

## Forgærbare ingredienser (7.38 kg)
2.77 kg - BEST Vienna 8 EBC (37.5%)
^ Lot # B239-21117025-01
2.77 kg - Pilsner 3.8 EBC (37.5%)
^ Lot # 17829
920 g - Carared 47.5 EBC (12.5%)
920 g - Munich Malt 17.7 EBC (12.5%)

## Humle (108.6 g)
50 min - 39.6 g - Saaz - 3.6% (12 IBU)
^ Lot # 211201001
^ Bryghuset mm
20 min - 60 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4.2% (13 IBU)
^ Lot # 1003369
^ Bryghuset MM
20 min - 9 g - Saaz - 3.6% (2 IBU)
^ Lot # 211201001
^ Bryghuset mm

## Diverse
15 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc
^ Lot # wo923411

## Gær
4 pk - Lallemand (LalBrew) Diamond Lager
^ Lot # 2280597085d411v

## Brewster Beacon 40L (copy)
| | |
|---|---|
| Batchmængde | : 29 L |
| Kogemængde | : 34.25 L |
| Vol. efter kogning | : 31.25 L |
| Mæskevand | : 27.66 L |
| Spargevand | : 11.12 L |
| Spargevand temper. | : 78 °C |
| Kogetid | : 60 min |
| Total vand | : 38.78 L |

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.4%


17 EBC

## Mæskeprofil
Medium fermentability
66 °C - 60 min - Temperatur
  Mæsk ind med 27.66 L @ 66 °C
78 °C - 15 min - Temperatur
  Varm mæsk til 78 °C

## Gæringsprofil
Lager (Standard)
11 °C - 18 dage - Primær
15 °C - 3 dage - Primær

## Målinger
Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

## Opskriftsnoter
Gæren var 2. brug fra en Märtzen, så den reel mængde er ukendt. Urt pumpet på gammel gærkage ved 21 grader.

Der blev ikke sparet. )l vand tilsat efter kogning var begyndt.

OG 1050