Brewfather
www.brewfather.app

241 VinterPorter (V1) - 7%

Porter
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 33 (Tinseth)
BU/GU	: 0.49
Farve	: 74 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning	: 1.053
Original Gravity	: 1.067
Final Gravity	: 1.014

Forgærbare ingredienser (11.8 kg)
8.5 kg - Vienna 3.9 EBC (72%)
^ Lot # 11553
1 kg - Chateau Café 500 EBC (8.5%)
1 kg - Munich Malt 17.7 EBC (8.5%)
500 g - Sugar, Muscovado 49.5 EBC (4.2%)
400 g - Carafa Special II 1100 EBC (3.4%)
400 g - Chateau Special B 300 EBC (3.4%)

Humle (80 g)
50 min - 40 g - First Gold - 8.7% (20 IBU)
^ Lot # 10193
^ Bryghuset MM
20 min - 40 g - First Gold - 8.7% (13 IBU)
^ Lot # 10193
^ Bryghuset MM

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

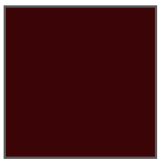
Gær
2 pk - Fermentis SafAle English Ale S-04

BrewZilla 65L Gen4

Batchmængde	: 38 L
Kogemængde	: 47.33 L
Vol. efter kogning	: 40.83 L

Mæskevand	: 39.66 L
Spargevand	: 17.08 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 56.74 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.2%


74 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
70.1 °C - Striketemperatur
65 °C - 60 min - Temperatur
  Mæsk ind med 39.66 L @ 70.1 °C
78 °C - 15 min - Temperatur
  Varm mæsk til 78 °C

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

Muscovado for at få FG ned

En sprunget vejsikring jjorde, at urten ventede længe lige etfer første humle tilsætning. Humlefilter blev taget ud af urten.

OG 1064