

## Golden Monkey, Californian Lager (V1) - 5.4%

### International Amber Lager

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 25 (Tinseth)  
BU/GU : 0.5  
Farve : 14 EBC  
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.044  
Original Gravity : 1.049  
Final Gravity : 1.008

### Forgærbare ingredienser (5.1 kg)

4.7 kg - Pale Malt, Maris Otter 5.9 EBC (92.2%)  
200 g - Caramunich II 124 EBC (3.9%)  
200 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (3.9%)

### Humle (55 g)

60 min - 25 g - Northern Brewer - 7.2% (20 IBU)  
5 min - 30 g - Northern Brewer - 7.2% (5 IBU)

### Diverse

Mæsk - 2.58 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
Mæsk - 2.69 g - Epsom Salt (MgSO4)  
Mæsk - 4.37 g - Gypsum (CaSO4)  
Mæsk - 3 ml - Lactic Acid 80%  
Sparge - 2.02 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
Sparge - 2.11 g - Epsom Salt (MgSO4)  
Sparge - 3.42 g - Gypsum (CaSO4)

### Gær

1.6 pk - Lallemend (LalBrew) NovaLager

### Default

Batchmængde : 23 L  
Kogemængde : 28 L  
Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 18.8 L  
Spargevand : 12.98 L  
Kogetid : 60 min  
Total vand : 31.78 L



14 EBC

Bryghus effektivitet: 70%  
Mæskeeffektivitet: 73%

### Mæskeprofil

High fermentability  
64 °C - 30 min - Temperatur  
69 °C - 30 min - Temperatur

### Gæringsprofil

Lager (Quick Method)  
15 °C - 5 dage - Primær  
18 °C - 8 dage - Primær  
3 °C - 5 dage - Cold crash

### Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - California Com...  
Ca 93 Mg 14 Na 8 Cl 70 SO 186 HCO 16

SO/Cl forhold: 2.7  
Mæsk pH: 5.3

### Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning: