

## Golden Monkey, Californian Lager (V1) - 5.3%

### International Amber Lager

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 25 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.51  
 Farve : 13 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.043  
 Original Gravity : 1.048  
 Final Gravity : 1.008

### Forgærbare ingredienser (4.7 kg)

4.3 kg - Pale Malt, Maris Otter 5.9 EBC (91.5%)  
 200 g - Caramunich II 124 EBC (4.3%)  
 200 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (4.3%)

### 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 - Lallemand (LalBrew) NovaLager

### Default

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

Mæskevand : 17.6 L  
 Spargevand : 13.79 L  
 Kogetid : 60 min  
 Total vand : 31.39 L

Bryghus effektivitet: 75%  
 Mæskeeffektivitet: 78.3%

### 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 99 Mg 15 Na 8 Cl 75 SO 199 HCO 16

SO/Cl forhold: 2.7

Mæsk pH: 5.27

### Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:



13 EBC