

New Zealand Monkey, NZ pilsner (V1) - 5.4%

New Zealand Pilsner

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 45 (Tinseth)
BU/GU : 0.84
Farve : 7 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.047
Original Gravity : 1.054
Final Gravity : 1.013

Forgærbare ingredienser (5.6 kg)

4.9 kg - Extra Pale Premium Pilsner 3 EBC (87.5%)
700 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (12.5%)

Humle (100 g)

30 min - 20 g - Nectarone - 11% (19 IBU)

Hop Stand

15 min hopstand @ 90 °C
15 min 90 °C - 40 g - Galaxy - 15.75% (16 IBU)
15 min 90 °C - 40 g - Superdelic - 10.5% (10 IBU)

Diverse

Mæsk - 1.93 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 3.07 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 6.39 g - Gypsum (CaSO4)
Mæsk - 5 ml - Lactic Acid 80%
Sparge - 1.27 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 2.03 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 4.22 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Fermentis Saflager SH-45

Default

Batchmængde : 23 L
Kogemængde : 28.75 L
Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 20.3 L
Spargevand : 12.68 L
Kogetid : 75 min
Total vand : 32.98 L



7 EBC

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 73%

Mæskeprofil

High fermentability
63 °C - 30 min - Temperatur
70 °C - 30 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
12 °C - 7 dage - Primær
15 °C - 7 dage - Sekundær
3 °C - 14 dage - Cold crash

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - American IPA)
Ca 100 Mg 15 Na 8 Cl 50 SO 235 HCO 16

SO/Cl forhold: 4.7
Mæsk pH: 5.26

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning: