

Japanese Monkey Økologisk pilsner (V1) - 4.6%

New Zealand Pilsner

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 31 (Tinseth)
BU/GU : 0.67
Farve : 7 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.042
Original Gravity : 1.047
Final Gravity : 1.012

Forgærbare ingredienser (5 kg)

4.6 kg - pilsner Gyrup Økologisk 3.9 EBC (92%)
400 g - Carapils Økologisk Wey 3.9 EBC (8%)

Humle (100 g)

60 min - 25 g - Sorachi Ace organic - 7% (20 IBU)
5 min - 75 g - Sorachi Ace Organic - 7% (11 IBU)

Diverse

Mæsk - 2.51 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 1.93 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 1.93 g - Gypsum (CaSO4)
Mæsk - 4 ml - Lactic Acid 80%
Sparge - 1.79 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 1.37 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 1.37 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Fermentis SH-45
^ 2 x 11,5 gram SH-45 Fermentis

Default

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

Mækevand : 18.5 L
Spargevand : 13.18 L
Kogetid : 60 min
Total vand : 31.68 L

Bryghus effektivitet: 72%
Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil

High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
15 °C - 7 dage - Primær
17 °C - 7 dage - Primær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - German Pilsner...
Ca 62 Mg 10 Na 8 Cl 69 SO 100 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.4
Mæsk pH: 5.35

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:



7 EBC