Brewfather
www.brewfather.app

Dæjlig Jule Blues (V2) - 7.2%

British Strong Ale
Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU	: 34 (Tinseth)
BU/GU	: 0.49
Farve	: 46 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning	: 1.056
Original Gravity	: 1.069
Final Gravity	: 1.014

Forgærbare ingredienser (6.9 kg)
4.5 kg - Chateau Vienna 5.5 EBC (65.2%)
800 g - Chateau Biscuit 50 EBC (11.6%)
600 g - Melanoidin 59 EBC (8.7%)
400 g - Caramunich I 101 EBC (5.8%)
400 g - Muscovado 98.5 EBC (5.8%)
200 g - Carafa Special I 900 EBC (2.9%)

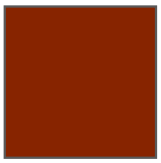
Humle (100 g)
60 min - 50 g - East Kent Goldings (EKG) - 5% (25 IBU)
10 min - 50 g - East Kent Goldings (EKG) - 5% (9 IBU)

Diverse
Mæsk - 4.205 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 3.274 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 4.205 g - Gypsum (CaSO4)
Sparge - 1.852 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 1.441 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 1.852 g - Gypsum (CaSO4)
Sparge - 0.157 ml - Lactic Acid 80%
10 min - Kog - 4.792 g - Cinnamon Stick

Gær
2 pk - Lallemand (LalBrew) Windsor Yeast

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

Mæskevand	: 23 L
Spargevand	: 10.12 L
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 33.12 L


46 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil
High fermentability
66 °C - 60 min - Temperatur
  Mæsk ind med 23 L @ 66 °C
76 °C - 20 min - Temperatur
  Varm mæsk til 76 °C

Gæringsprofil
Ale
20 °C - 14 dage - Primær

Vandprofil
Reverse Osmosis Water (Style - General)
Ca 242 Mg 37 Na 8 Cl 234 SO 412 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.8
Mæsk pH: 5.07
Sparge pH: 6

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning: