

Monkey Business Farmhouse Saison - 5.6%

Saison

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 23 (Tinseth)
BU/GU : 0.43
Farve : 10 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.048
Original Gravity : 1.054
Final Gravity : 1.011

Forgærbare ingredienser (5.8 kg)

2.5 kg - Chateau Vienna 5.5 EBC (43.1%)
1.3 kg - Gyrup hvede malt 3.9 EBC (22.4%)
900 g - Chateau Rye 5.5 EBC (15.5%)
700 g - pilsner Gyrup 3.9 EBC (12.1%)
300 g - Rice Hulls 0 EBC (5.2%)
100 g - Chateau Cara Ruby 50 EBC (1.7%)

Humle (40 g)

60 min - 15 g - Mandarina Bavaria - 8.5% (14...
10 min - 15 g - Mandarina Bavaria - 8.5% (5 IBU)
10 min - 10 g - Strata - 13.3% (5 IBU)

Diverse

Mæsk - 3.92 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 3.05 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 3.92 g - Gypsum (CaSO4)
Mæsk - 3 ml - Lactic Acid 80%
Sparge - 2.38 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 1.85 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 2.38 g - Gypsum (CaSO4)
Sparge - 0.11 ml - Lactic Acid 80%
10 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc
^ Pakket i pose med aromahumlen

Gær

2 pk - Lallemend (LalBrew) Farmhouse

Default

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

Mæskevand : 20 L
Spargevand : 12.16 L
Kogetid : 60 min
Total vand : 32.16 L



10 EBC

Bryghus effektivitet: 75%
Mæskeeffektivitet: 78.3%

Mæskeprofil

High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
22 °C - 10 dage - Primær
2 °C - 5 dage - Cold crash

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - General)
Ca 100 Mg 15 Na 8 Cl 98 SO 170 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.7

Mæsk pH: 5.43
Sparge pH: 6.5

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning: