



<b><u>Mæskeprogram</u></b>			
<b>Step Time</b>	<b>Name</b>	<b>Description</b>	<b>Step Temp</b>
60 min	Forsukring	Add 34,50 L of water at 73,0 C	67,0 C
10 min	Udmæskning	Heat to 78,0 C over 15 min	78,0 C

***Mash Notes:*****Carbonation and Storage**

**Carbonation Type:** Kegged  
(Forced CO2) **Volumes of CO2:** 2,5

**Pressure/Weight:** 190,6 KPA **Carbonation Used:** -

**Keg/Bottling Temperature:** 20,0 C  
**Age for:** 28,0 days

**Storage Temperature:** 2,0 C

**Notes**

Remove from inventory foretaget.

12/8 Brygdag:

Første bryg med Weyermann Pale Ale malt.

En meget høj bryghuseffektivitet. 88%

OG næsten 95% effektivitet i kogekarret.

27/8, omstikning:

Omstikning til 2. fermentering.

SG: 7,6P, svarende til 1.013. Ikke helt nede endnu.

Har stået længere end de planlagte 5 dage på 1. fermentering.

4/9 Tapping:

Tappet på tre Corneliusfade

FG=7,4 svarende til 1.012.

Created with [BeerSmith](#)