

Mash Profile

Mash Name: Mæskeprogram **Total Grain Weight:** 13,29 kg
Sparge Water: 35,88 L **Grain Temperature:** 20,0 C
Sparge Temperature: 79,0 C **TunTemperature:** 74,0 C
Adjust Temp for Equipment: **Mash PH:** 5,4 PH
 FALSE

Mæskeprogram

Step Time	Name	Description	Step Temp
75 min	Forsukring	Add 44,92 L of water at 73,4 C	68,0 C
10 min	Udmæskning	Heat to 78,0 C over 15 min	78,0 C

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Corn Sugar **Volumes of CO2:** 2,9
Pressure/Weight: 460,4 gm **Carbonation Used:** -
Keg/Bottling Temperature: 22,0 C **Age for:** 84,0 days
Storage Temperature: 3,0 C

Notes

Remove from Inventory foretaget.

4/9, Brygdag:

Mæsket i 60 minutter, ikke 75.

Alle krydderierne blev kørt gennem en blender.

Fik ikke målt SG efter sining og sparge.

SG i gærtønde er 16,4 svarende til 1.070.

10/9, omstukket.

SG: 9,6 svarende til 1.018

Smager rigtig godt. Blød i smagen, dog lidt skarphed efter grøn urt.

25/9, aftapning:

SG: 9,0 svarende til 1.015. På target!

Er blever mere rund i smagen, krydderierne er stadig kraftige. Tegner rigtig godt.

Created with [BeerSmith](#)