

#11 - Andy Pale Ale

American IPA (14 B)

Type: All Grain
Batch Size: 25,00 l
Boil Size: 29,73 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 27,30 l
Final Bottling Vol: 25,00 l
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 22 Jan 2013
Brewer: Morten og Søren
Asst Brewer:
Equipment: 25 ltr. Nimbus - RS270
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 75,6 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
18,00 l	Rødekro Vandværk	Water	1	-
6000,00 g	Pale Malt (Weyermann) (6,5 EBC)	Grain	2	90,2 %
190,00 g	Caraaroma (Weyermann) (350,7 EBC)	Grain	3	2,9 %
100,00 g	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	4	1,5 %
40,00 g	Magnum [14,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	48,9 IBUs
5,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	6	-
35,00 g	Magnum [14,00 %] - Steep/Whirlpool 5,0 min	Hop	7	4,3 IBUs
25,00 g	Hallertauer Hersbrucker [2,80 %] - Steep/Whirlpool 5,0 min	Hop	8	0,6 IBUs
1,0 pkg	Irish Ale Yeast (White Labs #WLP004)	Yeast	9	-
1,0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04) [23,66 ml]	Yeast	10	-
360,00 g	Honey [Boil for 1 min](2,0 EBC)	Sugar	11	5,4 %
36,00 g	Hallertauer Hersbrucker [2,80 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs
21,00 g	Magnum [12,70 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	13	0,0 IBUs
17,00 g	Centennial [10,00 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	14	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,061 SG
Est Final Gravity: 1,011 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,5 %
Bitterness: 53,8 IBUs
Est Color: 20,7 EBC

Measured Original Gravity: 1,063 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 7,0 %
Calories: 592,3 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 9,12 l
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 6650,00 g
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 16,40 l of water at 70,6 C	64,4 C	75 min
Mash Out	Add 10,50 l of water at 95,4 C	75,6 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 9,12 l water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 161,19 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Single Stage

Volumes of CO2: 2,2
Carbonation Used: Bottle with 161,19 g Dextrose
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 18,3 C

Notes

###Remove from inventory udført###

Brygdag 23/03-2013:

Opvarmning af vand til 68 grader fra morgenstunden.

10.25 - Indmæskning.

11.00 - Mæsketermometer viser ca. 62 grader, men vi antager at der er varmere på bunden af gryden. Termostat sat til 65 grader.

11.50 - Udmæskning med 77 grader varmt vand. Gryde sættes til kogning.

12.30 - Urt i kog.

...

14.xx - Vi havde glemt alt om at tilsætte honningen, så denne blev først hældt i den varme urt efter vi havde påbegyndt overførsel til gærtank.

14.xx - 23L urt med OG 1063 sat til gæring med gær fra bryg #10 (Irish Ale). Vi satser på at gæren ikke er inficeret.

25/3: Kl. 22.00. Gæringen synes ikke rigtig at være gået i gang efter 2 dage. Dog bulede låget rimelig meget, og måske er årsagen til de manglende bobler at vi som forsøg havde lavet en anden gærlås med en lang slange ned i en kande med vand. Jeg valgte at sætte den gærlås på vi plejer og rehydrere et brev S-04.

26/3: Kl. 7.30. Der er tydelig (men ikke overdreven/storm) aktivitet i gærlåsen.

6/4: Tørhumling

11/4: Gæringsspand flyttet ud i skur. Ca. 8 grader.

14/4: Gæringsspand flyttet ind i stuetemp.

17/4: Tappet 9L til Cornelius (CO2 vol: 2,2), samt 32 x 0,33L flasker (CO2 vol: 2,5)

#####

<http://www.thehomebrewforum.co.uk/viewtopic.php?f=21&t=32642>

PUNK IPA CLONE (magnum ipa)

6.3kg M/otter

48g Crystal

30g Magnum @ 60 mins

30g Crystal @ 5 mins

30g Magnum @ 5 mins

protofloc 1/2 tab @10 mins

500g Honey (Used Sainsburys Organic - added to boil with 1 min to go)

in secondary for 5 days

Dry hop 30g Citra -----

Dry hop 30g Crystal -----all 3 hops for 5 days

Dry hop 30g Magnum-----

Collected litres at - Finished at 7.5% ????????

Fermented with WLP001 (kevs)

water treatment 1/2 camden tab per 4.5L night befour

26.7L @ pre boil

23L @ end boil

Mashed with 16 litres @ 65.6c with herms system

sparge @ 80 deg c

Boil volume 23 litres - 90 min boil

Brew - 19th Oct

Dry-hop - 29th Oct (+10 dage)

Kegged - 8th Nov (+10 dage)

Sample - 1st Dec