

#17 - Olga

German Pilsner (Pils) (2 A)

Type: All Grain
Batch Size: 22,00 l
Boil Size: 26,61 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 24,18 l
Final Bottling Vol: 22,00 l
Fermentation: Lager, 14d @ 10C + 5d @ 19C (diacetyl rest)

Date: 04 Jan 2014
Brewer: Morten Gade Sørensen
Asst Brewer: Søren Rastrup
Equipment: 25 ltr. Nimbus - RS270
Efficiency: 75,00 %
Est Mash Efficiency: 79,3 %
Taste Rating: 40,0



Taste Notes: 14/01-2014: SG = 1024. ABV ca. 1,45%. Strågul. Smager lovende - frisk. Dufter af pilsner.
27/01-2014: SG = 1007. ABV ca. 3,7%. Smager godt. Ingen bismage (ud over at den er "grøn")
16/02-2014: FG = 1005. ABV ca. 3,96%. Gær høstet og vasket til næste bryg.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
12,00 l	Rødekro Vandværk	Water	1	-
4,20 ml	Lactic Acid (Mash 70,0 mins)	Water Agent	2	-
4200,00 g	Pilsner Malt (Fuglsang) (3,3 EBC)	Grain	3	97,7 %
100,00 g	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	4	2,3 %
53,00 g	Tettnang [4,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	25,7 IBUs
15,00 g	Saaz [4,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	6,5 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	7	-
0,50 tsp	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	8	-
30,00 g	Saaz [4,00 %] - Steep/Whirlpool 15,0 min	Hop	9	3,2 IBUs
20,00 g	Saaz [4,00 %] - Steep/Whirlpool 5,0 min	Hop	10	0,9 IBUs
10,00 g	Saaz [4,00 %] - Steep/Whirlpool 0,0 min	Hop	11	0,0 IBUs
1,0 pkg	German Lager (White Labs #WLP830) [35,49 ml]	Yeast	12	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,046 SG
Est Final Gravity: 1,008 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,0 %
Bitterness: 36,2 IBUs
Est Color: 5,7 EBC

Measured Original Gravity: 1,035 SG
Measured Final Gravity: 1,005 SG
Actual Alcohol by Vol: 3,9 %
Calories: 316,8 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Temperature Mash, 2 Step, Light Body
Sparge Water: 18,91 l
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 4300,00 g
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Mash PH: 5,40

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Protein rest	Add 12,00 l of water at 53,8 C	50,0 C	10 min
Beta Sacc.	Heat to 65,0 C over 5 min	65,0 C	30 min
Alpha Sacc.	Heat to 70,0 C over 5 min	70,0 C	30 min
Mash Out	Heat to 77,0 C over 10 min	77,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 18,91 l water at 75,6 C

Mash Notes: Two step profile with a protein rest for mashes with unmodified grains or adjuncts. Temperature mash for use when mashing in a brew pot over a heat source such as the stove. Use heat to maintain desired temperature during the mash.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 147,07 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Lager, 14d @ 10C + 5d @ 19C (diacetyl rest)

Volumes of CO2: 2,5
Carbonation Used: Bottle with 147,07 g Corn Sugar
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 5,0 C

Notes

Remove from inventory udført

Gæres i glasballon med gorenje.gadecs.com

Der tilsættes 4,2 mL mælkesyre (80%) til 12L mæskevand (0,35mL/L) for at opnå en mæske pH på 5,4 med denne grain bill.

Der laves en stor gærstarter, da det er en undergæret øl. Første forsøg med 5 L starter.

Dag 0: Kog 3,5L vand med 350g lys DME i 10 min. 1/2 tsk. gærnæring opløses i varmt vand og koges med. Køl ned til stuetemp. Tilsæt gær og sæt på magnetomrører ved stuetemp.

Dag 3: Starter sætte i køleskab i to dage for at bundfælde.

Dag 5: Dekanter urt fra den kolde starter, så der (næsten) kun er gær tilbage. Stilles ved stuetemp.

Kog 4,5L vand med 500g lys DME i 10 min. Urt køles ned indtil den har samme temp som starterkagen, hvorefter den hældes oven i starteren. Gærer videre på magnetomrører ved stuetemp.

Dag 8: Når starteren er gæret ned stilles den i køleskab for at bundfælde.

Dag 10-12: Brygdag. Urt dekanteres fra starter og stilles 3 grader koldere end primærgæringstemperaturen (7 grader hvis urt gæres ved 10).

Urt køles ned til 7 grader. Gærstarter dekanteres, holdes og pitches ved denne temperatur. Urt gæres ved 10 grader.

14/01-2014: Slangerne til den nye termolomme er under mistanke for at være utæt, så denne er nu udskiftet med en ny og tykkere slange som passer bedre. Ligeledes er der nu monteret et spændebånd som holder hættens tæt på glasballonen. Har været nervøs for om gæringen ikke rigtig var gået i gang, dels pga. ovenstående formodede utæthed og dels pga. BrewPi som ikke var justeret ordentligt mht. PID konstanterne og gjorde at temperaturen de første par dage svingede rigtig meget. SG = 1024

18/01-2014: Temperaturen hæves gradvist til 19 grader over 1,5 dag. Står 7 dage ved denne temperatur (diacetyl rest)

27/01-2014: SG = 1007. Temperatur sænkes gradvist med 2 grader om dagen indtil lagringstemperaturen på 2 grader nås. Denne holdes et par uger.

16/02-2014: FG = 1005. Karboneret med 145g dextrose i 400 ml vand til 20 L. Target CO2 volume = ~2,5.

Indsendes til DM i håndbryg 2014: 1D-36

Created with [BeerSmit](#)