3 - Big Red Ale

Irish Red Ale

Type: All Grain
Date: 05-03-2011
***Batch Size*:** 21,00 L
***Brewer*:** Simon Lei Fredslund
Boil Size: 24,04 L
***Asst Brewer*:**
***Boil Time*:** 60 min
***Equipment*:** Simons elgryde
***Taste Rating(out of 50)*:** 22,0
***Brewhouse Efficiency*:** 67,00

***Taste Notes*:** Inspireret af F'all Thørsth, men mere ovre i en Strong Red Ale dog med mere humlebitterhed. Især i smags og aromahumlen. Den er fint humlet, men bryder mig ikke rigtig om humletypen, og så er den underkarboneret + karboneringen varierer i hver falske. De

Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
4,00 kg	Maris Otter, Pale Ale (Vejers) (5,9 EBC)	Grain	61,54 %
1,00 kg	Hvede Malt (Vejers) (3,0 EBC)	Grain	15,38 %
0,75 kg	Biscuit Chocolat (Vejers) (50,0 EBC)	Grain	11,54 %
0,75 kg	Cara Red Malt (Vejers) (45,0 EBC)	Grain	11,54 %
20,00 gm	Simcoe [13,00 %] (Dry Hop 9 days)	Hops	-
10,00 gm	Nugget (Vejers) [15,10 %] (60 min)	Hops	14,0 IBU
28,00 gm	Nugget (Vejers) [15,10 %] (Dry Hop 4 days)	Hops	-
10,00 gm	Simcoe [13,00 %] (22 min)	Hops	7,8 IBU
10,00 gm	Nugget (Vejers) [15,10 %] (22 min)	Hops	9,0 IBU
25,00 gm	Simcoe [13,00 %] (12 min)	Hops	14,0 IBU
30,00 gm	Simcoe [13,00 %] (7 min)	Hops	10,8 IBU
10,00 gm	Irish Moss (Boil 13,0 min)	Misc	
2 Pkgs	SafAle American Ale (DCL Yeast #US-05)	Yeast-Ale	

Beer Profile

***Est Original Gravity*:** 1,065 SG
***Measured Original Gravity*:** 1,060 SG
Est Final Gravity: 1,019 SG
***Measured Final Gravity*:** 1,012 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,04 %
Actual Alcohol by Vol: 6,26 %
Bitterness: 55,6 IBU
Calories: 565 cal/l
Est Color: 22,7 EBC
***Color*:**
Color

Mash Profile

***Mash Name*:** Single Infusion, Full Body
***Total Grain Weight*:** 6,50 kg
***Sparge Water*:** 6,84 L
***Grain Temperature*:** 22,2 C
***Sparge Temperature*:** 75,6 C
***TunTemperature*:** 22,2 C
***Adjust Temp for Equipment*:**
***Mash PH*:** 5,4 PH

FALSE

Single Infusion, Full Body

Step Time	Name	Description	Step Temp
45 min	Mash In	Add 16,94 L of water at 77,0 C	70,0 C
10 min	Mash Out	Add 6,77 L of water at 91,5 C	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*:** Corn Sugar ***Volumes of CO2*:** 2,1

***Pressure/Weight*:** 105,4 gm ***Carbonation Used*:** -

***Keg/Bottling Temperature*:** 20,5 C ***Age for*:** 28,0 days

***Storage Temperature*:** 17,0 C

Notes

Start kl. 10.45 med at varme 25 L vand. Der er ikke plads til 29 L i gryden, så jeg nøjes. Desværre finder jeg ud af, at selv 25 L er for meget, så jeg må tage yderligere 4 L ud da jeg tilsætter de 6,5 kg malt.
Jeg mæsker fra kl. 11.50 ved 65 grader. Den stiger på en halv time til 67 grader men falder igen til 65 grader. Helt efter bogen - måske skal jeg sørge for at mæske lidt længere, så jeg er sikker på at trække alt sukkeret ud, for pre-boil gravity bliver kun målt til 1040, hvor den er estimeret til 1067 :-(

--> Fremover kan jeg kun hælde 21 L i gryden til ca. 5 kg malt. Hvis der er mindre malt kan der komme en smule mere vand og omvendt.

Kl. 12.55 Filtrering. Der er kun 22 L mæsk, der tappes ned i en spand. De første 5-10 L hældes over mæsken igen for at få max. klarhed. Derpå eftergydes (sparges) med 5 L vand på 72 grader og derpå endnu 3-5 L eftergydningsvand for at komme op på 22,89 L urt til kogning iflg. opskrift (jeg har jo ændret på den efterfølgende, så den der er nu er ikke den jeg lavede øl efter). Jeg ender nok med at have tilsat for meget eftergydningsvand og står med 2-3 Liter for meget urt i den store margrethe skål. Jeg hælder det oveni de knap 23 Liter urt, så jeg er oppe på 25-26 L urt. Jeg tænker at det nok skal koge ind sammen med humlen, men jeg tilsætter 1. humle for tidligt, dvs. inden der bliver kogt 2-3 liter fra, så det er nok derfor min urt ender med at blive for tynd (OG 1060).

-->Filtrering slutter 13.45 - det tager alt for lang tid med eftergydning og det bliver for tyndt. Næste gang må jeg ramme mængden i gryden og ikke tilsætte ekstra vand men i stedet varme urten op til de 78 grader inden jeg mæsker ud.

Kl. 14.30: Første humle tilsættes ved 98 grader (det tager 45 minutter at varme 25 L urt op fra ca 65 til 100 grader). Resten af humlen tilsættes som i den redigerede opskrift. Der chilles kl. 15.37 og sluttes 15.55 ved 23 grader.

Kl. 16.35: Øllet er nu sat til gæring.

Jeg havde glemt at koge vand til rehydrering af gær i starten så jeg har svært ved at få kølet vandet ned nu til gæren, så den kan nå at stå og vågne inden den skal pitches. Den står derfor kun ca. 5 minutter inden den pitches.

--> HUSK at koge vand til rehydrering i starten.

6. marts 2011: Gæringen starter allerede samme dag som brygningen omkring kl. 23. Dagen derpå bobles der lifligt i gærspanden. Jeg er lidt i tvivl om jeg har brugt for meget gær, men er også i tvivl om hvad problemet kan være ved at have gjort det - smager den så alt for meget af gær eller skal jeg lade den stå længere i 1. fermentering?

14. marts 2011: Jeg stak øllet om. Man kunne tydeligt se, at der var brugt dobbelt op på gæren, for der var samlet et kæmpelag gærsnask i bunden. Det meget gær har sandsynligvis betydet, at FG er trukket langt ned og jeg målte den i går til 1012, hvor Beersmith havde forventet 1019. Big Red ligger derfor pt. på 6,2 pct. Ikke helt dårligt, men heller ikke ligeså højt, som jeg havde håbet. Jeg smagte også på den og den smagte til stor glæde slet ikke ligesom Solo IPA. Det var tydeligt, at der var brugt Biscuit Chocolat malt, for den var tør og bitter i smagen, som jeg husker en irsk red ale. Tørheden skyldes nok også at der er mindre restsukker i smagen. Desværre synes jeg ikke den smager som F'all Thørsth, som var inspirationen. Dertil er F'all lidt sødere og med en rundere afslutning, men der er nok også brugt en anden gær og så højere FG. Det kan dog være det ændrer sig en smule efter lagring. I opskriften havde jeg glemt at tilføje tørhumling (sikkert fordi det ikke passer til stilen), så i øjeblikket fandt jeg bare på at tilsætte 20 gram Simcoe. I bagklogskabens lys tror jeg, at jeg skulle have tilsat en smule mere, men nu tjekker jeg den igen om en uge, og hvis det ikke er nok humledunst, får den lige et skud mere af hvad for noget humle jeg lige har tilbage i fryseren.

19. marts 2011: Tilsatte 28 gram Nugget. Efter at have planlagt Bruxelles-tur med Lau og Jeppe var jeg inspireret og tænkte: Tørhumling er godt uanset om det er uden for stilen eller ej og så synes jeg Nugget er super - i hvert fald i Laus Autumn Ale. Jeg har desuden hørt, at tørhumling er godt at gøre i trin, så man humler 7 dage med en humle, 7 dage med en anden så man får den friskeste humleduft/aroma (godt nok er det sagt om en Imperial IPA, men wtf). Jeg må snart igang med en Imperial/Double IPA.

23. marts: Gærlåsen har ikke boblet en eneste gang i løbet af 2. fermentering, så nu gad jeg ikke vente længere og gik i gang med at flaske.

-> Husk, at rengøre flasker dagen inden flaskning, så det ikke også tager tid på dagen.

Jeg skyllede halvdelen i calcineret soda, og halvdelen i iodphor men alle fik skoldhed vand over sig inden flaskning. Nu må jeg se om der er nogen, der bliver inficerede.
Det blev til 18,75 Liter øl på flasker fordelt på 75 cl, 66 cl og 50 cl.
Sukkeret kogte jeg op med noget vand - det kan være det giver en mere brændt smag, men det gør vist ikke noget i denne øl - men smag lige efter alligevel.
Ved smagning er øllet ikke lige så 'kikset' som ved sidste smagning, men mere rund. Farven er gyldenrød, men ikke så rød, som jeg havde troet. Den smager meget hen ad en pale ale, selvom den har mere maltfylde og så det

'kiksede' - den smager ret godt. Desværre dufter den ikke særlig vildt af humle, men jeg fik heller ikke smidt en sten i Nugget-humlen til 2. tørhumling, så posen lå og flød rundt.

Created with BeerSmith