

14 - Slow Starter

American Amber Ale

Type: All Grain

Date: 03-10-2012

Batch Size (fermenter): 23,0 l

Brewer: Simon Lei Fredslund

Boil Size: 26,0 l

Asst Brewer:

Boil Time: 80 min

Equipment: Simons elgryde

End of Boil Volume 24,4 l

Brewhouse Efficiency: 65,00 %

Final Bottling Volume: 23,0 l

Est Mash Efficiency 66,4 %

Fermentation: Simons Ale, Two Stage **Taste Rating(out of 50):** 30,0

Taste Notes: Tørhumlingen tog knap 2 liter øl.

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,00 kg	Pilsner (2 Row) Ger (3,9 EBC)	Grain	1	83,3 %
0,50 kg	Caramel/Crystal Malt -120L (236,4 EBC)	Grain	2	8,3 %
0,50 kg	Hvede malt Pale (Maltbazaren) (4,0 EBC)	Grain	3	8,3 %
20,00 g	Magnum (Maltbazaren) [13,20 %] - Boil 80,0 min	Hop	4	27,9 IBUs
15,00 g	Simcoe (Maltbazaren) [12,50 %] - Boil 15,0 min	Hop	5	10,2 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	6	-
50,00 g	Athenum [5,80 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	5,8 IBUs
1,00 Items	Yeast Nutrient (Boil 5,0 mins)	Other	8	-
1,0 pkg	British Ale Yeast (Wyeast Labs #1098) [124,21 ml]	Yeast	9	-

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,052 SG

Measured Original Gravity: 1,059 SG

Est Final Gravity: 1,015 SG

Measured Final Gravity: 1,009 SG

Estimated Alcohol by Vol: 4,9 %

Actual Alcohol by Vol: 6,6 %

Bitterness: 43,9 IBUs

Calories: 551,6 kcal/l

Est Color: 26,9 EBC

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body, Batch Sparge

Total Grain Weight: 6,00 kg

Sparge Water: 19,3 l

Grain Temperature: 22,2 C

Sparge Temperature: 75,6 C

Tun Temperature: 22,2 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 15,65 l of water at 75,7 C	68,9 C	45 min

Sparge Step: Batch sparge with 2 steps (4,8l, 14,5l) of 75,6 C water

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

Volumes of CO2: 2,4

Pressure/Weight: 131,50 g

Carbonation Used: Bottle with 131,50 g Table Sugar

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C **Age for:** 14,00 days
Fermentation: Simons Ale, Two Stage **Storage Temperature:** 22,0 C

Notes

Brug ikke Wyeast Activator igen. Umiddelbart smackede jeg ikke al gærnæringen og jeg slog ellers ret godt til den.

Brug ikke Brygladen.com til gær, for gæren var fra juni 2012. Det er altså 4 måneder gammel...!!!

Fremgangsmåde:

15,6 liter vand varmes til 70 grader og jeg tilsætter 1 ekstra liter for at fortynde.

DVS. 16 liter vand er perfekt til 6 kg malt :-)

Gøre klar til spargevand. Varm 20 liter vand op.

Sparge med vand.

Tag den store gryde og stil den på bordet ved siden af elgryden.

Stil en stor gærspand på skammel under tappehanen og monter en slange på hanen

Åbn cirka halvt for hanen

Tag den lille margretheskål og øs vand fra gryden over i elgryden og bevar et fast flow.

Fortsæt en halv times tid således til der ikke er mere i elgryden

Brug margretheskålen og øs mæsken ud i skraldespanden

Når mæsken er ude tag sien op og vask den af

Brug 3-liters kanden til at øse urten tilbage i elgryden mens der er tændt for den

Vej bitterhumlen af og stil den til side

Vent til urten er i kog og skum den af for urenheder

Tilsæt bitterhumlen og noter tidspunktet. Den skal koge 60-90 minutter fra dette tidspunkt. Det eksakte tidspunkt er ikke så vigtigt her.

Tilsæt smagshumlen fx. 20-10 minutter inden chilling.

Tilsæt chiller i den kogende urt og evt. irish moss og gærnæring 10 minutter inden chilling.

Tilsæt aromahumle 5 minutter inden chilling. Hvis det dufter, så har det været i for længe.

Chill.

Stop chilling når temperaturen når ca. 25 grader.

Created with [BeerSmith](#)