17 - Imperial IPA

Imperial IPA

Type: All Grain
Date: 09-03-2013
Batch Size (fermenter): 19,0 l
Brewer: Simon Lei Fredslund
Boil Size: 22,0 l
Asst Brewer:
Boil Time: 90 min
Equipment: Simons elgryde
End of Boil Volume 20,3 l
Brewhouse Efficiency: 72,00 %
Final Bottling Volume: 21,0 l
Est Mash Efficiency 74,3 %
Fermentation: Simons Ale, Two Stage
Taste Rating(out of 50): 43,0
Taste Notes:

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,00 kg	Pale Ale (Maltbazaren) (5,5 EBC)	Grain	1	78,1 %
0,40 kg	Cara Munich Type I 80-100 EBC (Maltbazaren) (90,0 EBC)	Grain	2	6,3 %
0,30 kg	Cara-Pils/Dextrine (3,9 EBC)	Grain	3	4,7 %
0,47 kg	Extra Light Dry Extract (5,9 EBC)	Dry Extract	4	7,3 %
0,23 kg	Cane (Beet) Sugar (0,0 EBC)	Sugar	5	3,6 %
66,00 g	Simcoe [11,40 %] - Boil 90,0 min	Hop	6	89,6 IBUs
26,00 g	Simcoe [11,40 %] - Boil 45,0 min	Hop	7	30,3 IBUs
28,00 g	Simcoe [11,40 %] - Boil 30,0 min	Hop	8	27,3 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	9	-
50,00 g	Simcoe [13,00 %] - Boil 1,0 min	Hop	10	2,8 IBUs
33,00 g	Amarillo Gold [8,50 %] - Boil 1,0 min	Hop	11	1,3 IBUs
33,00 g	Centennial [10,00 %] - Boil 1,0 min	Hop	12	1,6 IBUs
1,0 pkg	California Ale (White Labs #WLP001) [35,49 ml]	Yeast	13	-
20,00 g	Amarillo Gold [7,70 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	14	0,0 IBUs
20,00 g	Centennial [11,90 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	15	0,0 IBUs
10,00 g	Simcoe [15,00 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	16	0,0 IBUs

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,076 SG
Measured Original Gravity: 1,067 SG
Est Final Gravity: 1,015 SG
Measured Final Gravity: 1,006 SG
Estimated Alcohol by Vol: 8,0 %
Actual Alcohol by Vol: 8,0 %
Bitterness: 153,0 IBUs
Calories: 626,8 kcal/l
Est Color: 18,6 EBC

Mash Profile

Mash Name: Simons Mash
Total Grain Weight: 6,40 kg
Sparge Water: 14,5 l
Grain Temperature: 21,0 C
Sparge Temperature: 80,0 C
Tun Temperature: 21,0 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Når vandet er varmt -> i med malten	Add 16,23 l of water and heat to 63,0 C over 0 min	63,0 C	80 min

Udmæskning	Add 0,00 l of water at 80,0 C	80,0 C	10 min

Sparge Step: Batch sparge with 2 steps (9,2l, 5,3l) of 80,0 C water

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Volumes of CO2: 2,2
Pressure/Weight: 104,72 g
Carbonation Used: Bottle with 104,72 g Table Sugar
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Age for: 7,00 days
Fermentation: Simons Ale, Two Stage
Storage Temperature: 22,0 C

Notes

6. marts 2013:
Udgangspunkt i Pliny, men med enkelte modifikationer.

9. marts 2013:
Mikael er med som assistent. Mæskeeffektiviteten er ikke så høj som forventet. Temperaturen har nok været for lav, selvom den lå på 63 grader gennem hele mæskningen. Der har måske været steder, hvor temperaturen har været lavere og dermed ikke trukket sukker ud. Pre-boil gravity var på 1040 langt under de forventede 1066.

Værre var det dog, at jeg brugte pellets og det fnuller de efterlod betød at det gik meeeeget langsomt med at tømme urten over i gærspanden. Vi skulle være 2 om det og det tog en time sammenlagt. Jeg kunne ikke have gennemført det uden hjælp. Næste gang, der skal laves en øl med så meget humle, så skal det være kogler eller i humleposer. Det duer ikke med alt det fnuller. Det gjorde også at urten var udsat for infektion meget længere tid end normalt, så jeg er nervøs for infektion. Dog smager urten ret godt, så det er et godt tegn.

16. marts 2013:
Tørhumling og omstikning.

29. marts 2013:
Tapning.

19. april 2013: Første smagning med Sune.
Den er dejlig humlet og meget grassy. Har en fenolisk smag. Ikke lige i øjet.

27. april 2013: Smager igen ude hos Dennis og Pia.
Det fenoliske er nu næsten væk. Kroppen i øllet er nu mere tydelig og humlen mere afbalanceret. Det er en vinder og jeg er glad. Den kunne godt få bare 0,1 mere i karbonering, men skumindholdet er helt i top selv uden hvede. Pernille synes også godt om den.

28. april 2013. Smager igen på mors fødselsdag i Holte.
Godkendt af alle inkl mor, Leif, Peder og Stine.

Created with BeerSmith