15 - #15 (klon af Nøgne Ø #100)

American Barleywine

Type: Partial Mash
Date: 13-10-2012
Batch Size (fermenter): 18,0 l
Brewer: Simon Lei Fredslund
Boil Size: 21,3 l
Asst Brewer: Jamil og Tasty
Boil Time: 90 min
Equipment: Simons elgryde
End of Boil Volume 18,7 l
Brewhouse Efficiency: 65,00 %
Final Bottling Volume: 18,0 l
Est Mash Efficiency 65,0 %
Fermentation: Ale, Single Stage
Taste Rating(out of 50): 10,0

Taste Notes: Det er helt galt. Der har været 4 flasker, der er eksploderet og der er gået vildgær i den. Jeg ender nok med at smide det hele ud. Hvis ikke dette var sket havde den smagt dejligt, for jeg smagte alligevel en af de inficerede, som var udmærket, men det er svært at se bort fra lugten af sure sokker.

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,23 kg	Maris Otter, Pale Ale (Vejers) (5,9 EBC)	Grain	1	70,0 %
0,75 kg	Hvede Malt (Vejers) (3,0 EBC)	Grain	2	10,0 %
0,15 kg	Chocolate Malt (689,5 EBC)	Grain	3	2,0 %
1,34 kg	Extra Light Dry Extract (5,9 EBC)	Dry Extract	4	18,0 %
48,00 g	Chinook [13,00 %] - Boil 90,0 min	Hop	5	70,3 IBUs
63,00 g	Centennial [11,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	6	32,9 IBUs
1,00 Items	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	7	-
30,00 g	Columbus (Tomahawk) [17,90 %] - Boil 0,0 min	Hop	8	0,0 IBUs
1,0 pkg	British Ale Yeast (Wyeast Labs #1098) [124,21 ml]	Yeast	9	-
30,00 g	Chinook [13,00 %] - Dry Hop 8,0 Days	Hop	10	0,0 IBUs

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,097 SG
Measured Original Gravity: 1,092 SG
Est Final Gravity: 1,024 SG
Measured Final Gravity: 1,025 SG
Estimated Alcohol by Vol: 9,8 %
Actual Alcohol by Vol: 8,9 %
Bitterness: 103,2 IBUs
Calories: 909,4 kcal/l
Est Color: 33,0 EBC

Mash Profile

Mash Name: Nøgne Ø #100
Total Grain Weight: 7,47 kg
Sparge Water: 8,9 l
Grain Temperature: 21,0 C
Sparge Temperature: 78,0 C
Tun Temperature: 21,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Put malt i vandet	Add 18,50 l of water and heat to 62,8 C over 0 min	62,8 C	60 min
15m 71,7C	Heat to 71,7 C over 20 min	71,7 C	15 min
5m 75,6C	Heat to 75,6 C over 10 min	75,6 C	5 min

Sparge Step: Batch sparge with 2 steps (0,0l, 8,9l) of 78,0 C water

Mash Notes: Replikering af Nøgne Ø #100 mæskeproces.
Videreudvikling af: 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: 2,2

Pressure/Weight: 89,76 g

Carbonation Used: Bottle with 89,76 g Table Sugar

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Age for: 30,00 days

Fermentation: Ale, Single Stage

Storage Temperature: 22,0 C

Notes

Kom til at stå 4 uger og 6 dage og blev tørhumlet 9 dage i stedet for 8. Fik ikke tid til at flaske den før og jeg kom tørhumlen i for sent, men den endte jo så med at få den korrekte tid tørhumling. Tilgengæld giver humlen ikke en dyt aroma fordi den er så tør.

Created with BeerSmith