

21 - Invasive Strong Ale

Belgian Specialty Ale (16 E)

Type: All Grain
Batch Size: 22,00 l

Boil Size: 25,55 l

Boil Time: 90 min

End of Boil Vol: 23,44 l

Final Bottling Vol: 22,00 l

Fermentation: Orval style

Date: 29 Jan 2014

Brewer: Simon Lei Fredslund

Asst Brewer:

Equipment: Simons elgryde

Efficiency: 65,00 %

Est Mash Efficiency: 66,5 %

Taste Rating: 31,0



Taste Notes: Orval Kløn men med tørhumling a la Nate Smith fra Brewing Network

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,00 kg	Pilsner (2 Row) Ger (3,9 EBC)	Grain	1	80,1 %
0,62 kg	WEY Cara Belge (30 - 40 EBC) (35,0 EBC)	Grain	2	9,9 %
0,50 kg	Candi Sugar, Clear (1,0 EBC)	Sugar	3	8,0 %
0,12 kg	Sugar, Table (Sucrose) (2,0 EBC)	Sugar	4	2,0 %
25,00 g	Magnum [12,50 %] - Boil 45,0 min	Hop	5	28,6 IBUs
40,00 g	Hersbrucker 2012 [2,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	6	4,0 IBUs
15,00 g	Centennial [7,80 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	2,6 IBUs
1,0 pkg	Bastogne Belgian Ale (White Labs #WLP510)...	Yeast	8	-
2,0 pkg	Orval bundslat [Add to Secondary]	Yeast	9	-
60,00 g	Hersbrucker 2012 [2,00 %] - Dry Hop 8,0 Days	Hop	10	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,060 SG

Est Final Gravity: 1,007 SG

Estimated Alcohol by Vol: 7,0 %

Bitterness: 35,1 IBUs

Est Color: 12,2 EBC

Measured Original Gravity: 1,065 SG

Measured Final Gravity: 1,006 SG

Actual Alcohol by Vol: 7,8 %

Calories: 606,8 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body

Sparge Water: 17,17 l

Sparge Temperature: 85,0 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Est Mash PH: 5,67

Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 6,24 kg

Grain Temperature: 22,2 C

Tun Temperature: 22,2 C

Target Mash PH: 5,20

Mash Acid Addition:

Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In (v. 70 C)	Add 17,00 l of water at 70,4 C	65,0 C	70 min
Mash Out	Heat to 78,0 C over 15 min	78,0 C	5 min

Sparge: Batch sparge with 2 steps (6,34l, 10,84l) of 85,0 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
Pressure/Weight: 125,78 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Orval style

Volumes of CO₂: 2,4
Carbonation Used: Bottle with
125,78 g Table Sugar
Age for: 14,00 days
Storage Temperature: 24,0 C

Notes

18. januar 2014:

- Hvis der ikke er spraymalt i Maltbazaren, så brug hvid sukker i stedet. Der kan også opjusteres med hvid kandis i stedet. Spraymalt i opskriften er kun tilsat for at udnytte spraymalten fra gærstarteren.

- Hvis det ikke lige passer med antal gram humle med Magnum og Centennial, ift. hvad jeg har i fryseren, så bare tilpas. Det betyder ikke så meget, der skal bare være mellem 20-40 IBU (hellere 40 end 20).

29. januar 2014: Bryggedag

Sætter 16-17 liter vand ved 70 C over til de 5,32 kg malt. Det passer fint. Temp ligger på 65 C. OG ender på 1080, så jeg fortynder med ca. 2,5 L kogende vand og sætter urten til nedkøling i gærspanden mens en gærstarter på sukker sættes over.

30. januar 2014:

Gærstarteren er ikke så aktiv, men den tilsættes alligevel og batch volumen stiger til 23 liter i alt. Temperaturen er nu omkring 16 grader i urten, så jeg sætter den i kælderrummet ved 18-19 grader.

31. januar 2014:

Gæren er nu aktiv og det bobler livligt.

8. februar 2014: Omstikning

Gæret ned til SG 1013 og tilsætter 2x halve Orval i anden gærspand og lader den stå i kælder ved 18 grader.

Øllet smaget nu rimelig godt. Der er belgisk smag, men ikke så frugtig heldigvis og der er tydelig restsødme tilbage til bundslatterne at arbejde med.

8. maj 2014: Tørhumling

Der er kommet en meget lille hinde ovenpå øllet. Der dufter faktisk ret godt når man letter på låget. Ret meget som en Orval med let syrligt, frisk præg uden at det kammer helt over med brett og hestedækken. Jeg tilsætter 60g Hersbrucker humle og lukker igen.

26. maj 2014: Tapning

Alt for længe med tørhumle, men jeg havde bare ikke tid tidligere. Humlen har fint foldet sig ud af sig selv og ligger fint i overfladen. Den smager udmærket og har ikke taget skade af den lange tørhumling. Øllet er let syrligt og en smule off, lissom en orval, men den kunne godt have været en lille smule mere bitter. Mest fordi det smager så godt. Glæder mig til at smage den karboneret. Lige nu varmer den fint.

Created with [BeerSmith](#)