

26 - This Christmas 2015

Christmas/Winter Specialty Spice Beer (21 B)

Type: All Grain
Batch Size: 13,0 l

Boil Size: 15,2 l

Boil Time: 70 min

End of Boil Vol: 13,0 l

Final Bottling Vol: 14,0 l

Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 01 Sep 2015

Brewer: Simon Lei Fredslund

Asst Brewer:

Equipment: 17 liters gryden

Efficiency: 67,00 %

Est Mash Efficiency: 70,0 %

Taste Rating: 30,0



Taste Notes: En halvmørk, halvbitter juleøl med belgisk smag. Tilsat lakridsrod og for sødme og jul. Koriander for det gode fra wit og brugt trappistgær (som er den samme Westmalle bruger), der har en dejlig fylde og medium frugtsmag.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
2500 g	Pilsner (2 Row) Ger (3,9 EBC)	Grain	1	63,5 %
625 g	Caramunich Malt (110,3 EBC)	Grain	2	15,9 %
375 g	Hvede malt Pale (Maltbazaren) (4,0 EBC)	Grain	3	9,5 %
63 g	Chocolate Malt (900,0 EBC)	Grain	4	1,6 %
188 g	Extra Light Spraymalt (Muntons) [Boil for 60 min](6,0 EBC)	Dry Extract	5	4,8 %
11 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	28,2 IBUs
188 g	Candi Sugar, Dark [Boil for 60 min](541,8 EBC)	Sugar	7	4,8 %
10 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 25,0 min	Hop	8	17,7 IBUs
15 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 5,0 min	Hop	9	7,5 IBUs
10,00 g	Coriander Seed (Boil 5,0 mins)	Spice	10	-
10,00 g	Lakridsrod (Boil 5,0 mins)	Spice	11	-
1,00 tsp	Yeast Nutrient (Boil 0,0 mins)	Other	12	-
1,0 pkg	Abbey Ale (White Labs #WLP530) [35,5 ml]	Yeast	13	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,065 SG

Est Final Gravity: 1,011 SG

Estimated Alcohol by Vol: 7,0 %

Bitterness: 53,3 IBUs

Est Color: 56,9 EBC

Measured Original Gravity: 1,080 SG

Measured Final Gravity: 1,012 SG

Actual Alcohol by Vol: 9,0 %

Calories: 766,8 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Temperature Mash, 1 Step, Medium Body

Sparge Water: 9,5 l

Sparge Temperature: 75,6 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 3938 g

Grain Temperature: 22,2 C

Tun Temperature: 22,2 C

Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Saccharification	Add 9,3 l of water at 73,1 C	66,7 C	60 min
Mash Out	Heat to 75,6 C over 10 min	75,6 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 9,5 l water at 75,6 C

Mash Notes: Temperature mash for use when mashing in a brew pot over a heat source such as the stove. Use heat to maintain desired temperature during the mash.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle

Pressure/Weight: 64,70 g

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Fermentation: Ale, Two Stage

Volumes of CO2: 2,1

Carbonation Used: Bottle with 64,70 g Table Sugar

Age for: 50,00 days

Storage Temperature: 21,0 C

Notes

Brygning 1. sep 2015:

Det nye setup med en gryde i stedet for elgryde er ret godt, selvom udbyttet er meget mindre. Det er simpelthen meget lettere at overkomme og det er meget lettere at varme en induktionsgryde op end en elgryde.

Jeg mangler dog et refraktometer nu, for det koster for meget at tage FG samples for mange gange med en lille mængde.

Den færdige urt smager meget sødt og moderat bittert. Jeg er nervøs for at der er for meget lakridsrod og for lidt humle, men det balancerer sig nok ud, når den får gæret ned.

Gærstarteren kom jeg i gang med efter brygningen - det er dårlig timing. Bedst at starte med den, så den er klar til at hælde sammen, når brygget stilles til køl natten over. Den står på køl udendørs.

Tapning 27. september 2015:

Den smager rigtig godt, men der er en smag af lakrids, som er tydelig. Det er dejligt kun at skulle flaske halvt så mange flasker :-)

Smagning 31. oktober 2015:

Der er lige for meget lakrids . Det har overtaget den belgiske gær og maltprofilen. Det er galt. Skær ned på lakrids. Men ellers er den ok.

Created with [BeerSmith](#)