30 - Dagmarhus Ale

Amerikansk pale ale (4 F)

Type: All Grain
Batch Size: 22,00 l
Boil Size: 27,63 l
Boil Time: 80 min
End of Boil Vol: 24,96 l
Final Bottling Vol: 20,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 16 May 2016
Brewer: Simon Lei Fredslund
Asst Brewer:
Equipment: Simons elgryde Wizardized
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 78,5 %
Taste Rating: 35,0

Taste Notes: OK. Mangler spændende humlearoma, men maltprofil er fin - dog muligvis en smule vandet, men det skyldes nok bitterheden.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,33 kg	Pale Malt (2 Row) US (3,9 EBC)	Grain	1	88,0 %
0,49 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	2	10,0 %
0,10 kg	Caramel/Crystal Malt - 10L (19,7 EBC)	Grain	3	2,0 %
28,00 g	Magnum [12,00 %] - Boil 70,0 min	Hop	4	39,1 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	5	-
25,00 g	Simcoe [10,70 %] - Boil 1,0 min	Hop	6	1,3 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [5…	Yeast	7	-
40,00 g	Møn humle (2015) [0,00 %] - Dry Hop 12,0 D…	Hop	8	0,0 IBUs
25,00 g	Saaz [3,00 %] - Dry Hop 12,0 Days	Hop	9	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,049 SG
Est Final Gravity: 1,013 SG
Estimated Alcohol by Vol: 4,7 %
Bitterness: 40,4 IBUs
Est Color: 7,2 EBC

Measured Original Gravity: 1,052 SG
Measured Final Gravity: 1,009 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,6 %
Calories: 483,4 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body
Sparge Water: 14,60 l
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,71
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 4,92 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	Add 15,82 l of water at 74,4 C	68,9 C	45 min
Mash Out	Add 5,13 l of water at 98,6 C	75,6 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 14,60 l water at 75,6 C

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: 107,04 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Used: Bottle with 107,04 g Table Sugar
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 18,3 C

Notes

Bryggedag 16. maj 2016:
Mæskes ved 69-67 grader.

Omstikning 28. maj 2016:
Stikkes om til 2 gange 10-11 liter hvor den ene tørhumles med Mønhumle (kogler) og den anden med Saaz (pellets).
Smager ok og lidt over medium bitter. Håber den dufter bedre efter tørhumlen.

Tapning 9. juni 2016:
De dufter ikke supergodt. Det er nok mønhumlen der ikke afgiver nok aroma og Saaz der afgiver en uhensigtsmæssig duft - og det bliver så ikke bedre af at øllet har tørhumlet i 12 dage i stedet for 8.
Øllet smager dog ok, men det er ikke en af de bedste. Spændende om der bliver forskel på de to humler.

Created with BeerSmith