

34 - Corny #1

Amerikansk IPA (6 B)

Type: All Grain
Batch Size: 22,00 l
Boil Size: 25,49 l
Boil Time: 80 min
End of Boil Vol: 23,96 l
Final Bottling Vol: 20,50 l
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 21 Feb 2017
Brewer: Simon Lei Fredslund
Asst Brewer:
Equipment: Simons elgryde
Efficiency: 68,00 %
Est Mash Efficiency: 71,1 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes: IPA lavet med udgangspunkt i Third Day Of A Seven Day Binge men med anden humle og mere bitter. Første øl lavet direkte til corny-fad.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,25 kg	Pale Malt (2 Row) US (3,9 EBC)	Grain	1	90,0 %
0,58 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	2	10,0 %
64,00 g	Columbus (Tomahawk) [10,00 %] - Boil 60,0...	Hop	3	64,2 IBUs
27,00 g	Warrior [12,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	4	33,0 IBUs
12,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	5	-
14,00 g	Columbus (Tomahawk) [10,00 %] - Boil 10,0...	Hop	6	5,1 IBUs
1,00 tsp	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	7	-
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [5...	Yeast	8	-
40,00 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 8,0 Days	Hop	9	0,0 IBUs
30,00 g	Mosaic (HBC 369) [7,50 %] - Dry Hop 8,0 Days	Hop	10	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,055 SG
Est Final Gravity: 1,015 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,3 %
Bitterness: 102,3 IBUs
Est Color: 7,9 EBC

Measured Original Gravity: 1,059 SG
Measured Final Gravity: 1,013 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,0 %
Calories: 556,9 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body, Batch Sparge
Sparge Water: 16,13 l
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,72
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 5,83 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 19,21 l of water at 74,3 C	68,9 C	45 min

Sparge: Batch sparge with 2 steps (1,38l, 14,75l) of 75,6 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: 109,72 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Single Stage

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Used: Bottle with
109,72 g Table Sugar
Age for: 5,00 days
Storage Temperature: 21,0 C

Notes

21. februar 2017: Bryggedag

Mæsketemp ca. 67 grader. Får ikke justeret mæskevandets pH ligesom sidst, da jeg passer Nora og Augusta.

Hælder masser af humle i til bitterhumle. Bruger Hopspider, så det er let at få ud og det gør nok også bitterheden er mindre end de 100 jeg sætter den til.

Den køler ned udenfor i vindfanget og efter ca 8 timer er den tilpas (faktisk lidt for kold). Gæren tilsættes derfor tirsdag aften.

Den bobler først sent onsdag eftermiddag, men den gærer fint og bobler løs i fem dage.

10. marts 2017: Tørhumling direkte i spanden med pellets.

16. marts 2017. Cold crashing i det nye ølkøleskab

18. marts 2017: Tappes over på fad. Det er for besværligt at skulle flaske 3 liter og kegge 18 liter, så fremover må jeg nøjes med at lave 18 liter så det hele passer i kegget eller at flaske det hele på en gang,

Created with [BeerSmith](#)