

# 35 - Easy Peasy

Amerikansk hvedeøl (7 D)

**Type:** All Grain

**Batch Size:** 19,00 l

**Boil Size:** 22,17 l

**Boil Time:** 70 min

**End of Boil Vol:** 20,83 l

**Final Bottling Vol:** 17,50 l

**Fermentation:** Ale, Single Stage

**Date:** 14 Apr 2017

**Brewer:** Simon Lei Fredslund

**Asst Brewer:**

**Equipment:** Simons elgryde

**Efficiency:** 68,00 %

**Est Mash Efficiency:** 71,6 %

**Taste Rating:** 30,0



**Taste Notes:** En let drikbar og tørstslukkende øl, med en smule humlebid of course. Sådan en man kan drikke nogle stykker af uden at blive rundtosset.

## Prepare for Brewing

- Clean and Prepare Brewing Equipment
- Total Water Needed: 29,79 l
- Mash Water Acid:

## Mash or Steep Grains

### Mash Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
1,81 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	1	50,2 %
1,80 kg	Pilsner (2 Row) Ger (3,9 EBC)	Grain	2	49,8 %

### Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 13,42 l of water at 71,2 C	66,7 C	60 min

- Sparge Water Acid:
- Batch sparge with 2 steps (3,28l, 13,09l) of 75,6 C water
- Add water to achieve boil volume of 22,17 l
- Estimated pre-boil gravity is 1,037 SG

### Boil Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
9,00 g	HBC 366 - Equinox (Experimental) [11,00 %] -...	Hop	3	14,1 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	4	-
10,00 g	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	5	-

### Steeped Hops

Amt	Name	Type	#	%/IBU
20,00 g	Citra [12,00 %] - Steep/Whirlpool 20,0 min	Hop	6	10,3 IBUs
10,00 g	Amarillo [9,20 %] - Steep/Whirlpool 20,0 min	Hop	7	4,0 IBUs
9,00 g	HBC 366 - Equinox (Experimental) [11,00 %] -...	Hop	8	4,3 IBUs

- Estimated Post Boil Vol: 20,83 l and Est Post Boil Gravity: 1,041 SG

## Cool and Transfer Wort

- Cool wort to fermentation temperature
- Transfer wort to fermenter

- Add water if needed to achieve final volume of 19,00 l

## Pitch Yeast and Measure Gravity and Volume

### Fermentation Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50...	Yeast	9	-

- Measure Actual Original Gravity \_\_\_\_\_ (Target: 1,041 SG)  
 Measure Actual Batch Volume \_\_\_\_\_ (Target: 19,00 l)  
 Add water if needed to achieve final volume of 19,00 l

### Fermentation

- 14 Apr 2017 - Primary Fermentation (14,00 days at 19,4 C ending at 19,4 C)

### Dry Hop and Bottle/Keg

- Measure Final Gravity: \_\_\_\_\_ (Estimate: 1,009 SG)  
 Date Bottled/Kegged: 28 Apr 2017 - Carbonation: Keg with 0,86 bar  
 Age beer for 30,00 days at 18,3 C  
 28 May 2017 - Drink and enjoy!

### Notes

HBC366 = Equinox købt i Humlecentralen

14. april 2017: Brygning

Der er plads til i hvert fald et kilo malt mere, men jeg har ikke brug for mere, når jeg kun skal lave øl til 1 fustage.

Jeg prøver med whirlpool/steeping af humle. Dvs. jeg hælder humle i ved flameout og lader det stå i cirka 15 minutter ved 80-90 grader inden jeg begynder at tappe det ud. Det bliver spændende at smage.

Jeg sparger for lidt og ender med 15,5 liter urt på ca. 1043 (målt ved for varm temperatur). Jeg hælder 1,5 liter vand i så der bliver 17 liter med OG 1042.

Jeg køler urten af udenfor i vindfanget i 6 timer ved 10 grader, tager den ind og hælder derpå tørgæren direkte i urten uden af rehydrere den.

Gæringen går i gang cirka 12 timer senere og det hele ser fint ud.