36 - The Day I Tried To Live

Amerikansk IPA (6 B)

Type: All Grain
Batch Size: 20,00 l
Boil Size: 23,41 l
Boil Time: 80 min
End of Boil Vol: 21,87 l
Final Bottling Vol: 18,50 l
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 04 Jun 2017
Brewer: Simon Lei Fredslund
Asst Brewer:
Equipment: Simons elgryde
Efficiency: 68,00 %
Est Mash Efficiency: 71,4 %
Taste Rating: 30,0

Taste Notes: Hyldest IPA til Chris Cornell, der døde i slutningen af maj 2017. Tilsat en lille smule paradisfrø, for at sikre ham en god plads.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,00 kg	Golden Promise (5,9 EBC)	Grain	1	82,0 %
1,00 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	2	16,4 %
0,10 kg	Cane (Beet) Sugar (0,0 EBC)	Sugar	3	1,6 %
50,00 g	Hallertau Taurus [15,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	4	86,0 IBUs
12,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	5	-
1,00 tsp	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	6	-
5,00 g	Seeds of Paradise (Boil 5,0 mins)	Spice	7	-
20,00 g	Amarillo [8,00 %] - Steep/Whirlpool 20,0 min	Hop	8	5,6 IBUs
20,00 g	Citra [12,00 %] - Steep/Whirlpool 20,0 min	Hop	9	7,6 IBUs
1,0 pkg	US West Coast Yeast (Mangrove Jack's #M44)	Yeast	10	-
30,00 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	11	0,0 IBUs
30,00 g	Mosaic (HBC 369) [7,50 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,062 SG
Est Final Gravity: 1,018 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,8 %
Bitterness: 99,1 IBUs
Est Color: 10,9 EBC

Measured Original Gravity: 1,062 SG
Measured Final Gravity: 1,012 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,6 %
Calories: 585,1 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body, Batch Sparge
Sparge Water: 13,77 l
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,69
Measured Mash PH: 5,72

Total Grain Weight: 6,10 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 19,65 l of water at 74,3 C	68,9 C	45 min

Sparge: Batch sparge with 2 steps (0,07l, 13,70l) 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: Keg
Pressure/Weight: 0,86 bar
Keg/Bottling Temperature: 7,2 C
Fermentation: Ale, Single Stage

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Used: Keg with 0,86 bar
Age for: 5,00 days
Storage Temperature: 21,0 C

Notes

4. juni 2017 Bryggedag:
Der tilsættes 2 liter koldt vand i elgryden lige inden tapning til gærspanden, fordi jeg ville have så meget som muligt.
Der bliver brugt hopspider og hældt over på gærspand gennem hopspideren, der altså flyttes fra elgryden til gærspanden.
OG måles til 1062 efter tilsætning af ekstra vand. Det svarer til, at der bliver kogt 5-6 liter af på 1 time og 10 minutters kogning, for der var 25 liter ved pre-boil.
Øllet stilles til køling i vindfanget ved 15 grader. Den stilles senere til køling i køleskabet i stedet. Det tager 8 timer at køle den tilstrækkeligt ned. Gæres tilsættes samme aften efter rehydrering og går igang til næste morgen hvor den et døgn efter bobler meget livligt.

19. juni: Der tilsættes 30g Citra kogler og 30g Mosaic humplepellets. Direkte ned i spanden uden omstikning.

24. juni: Den tappes over på 2 fustager. 8 liter til mig selv og 11 liter til Roskilde og to liters humlesnask i vasken. Der er meget plads over væskerne i fustagerne. Jeg har forsøgt at fylde CO2 på efter tapning og så tage trykket af fustagen i det håb at luften ligger sig ovenpå CO2'en og bliver presset ud af ventilen, så det kun er CO2'en der bliver i fustagen.

Created with BeerSmith