42 - Maris Will Have Her F

Amerikansk IPA (6 B)

Type: All Grain
Batch Size: 20,5 L
Boil Size: 26,1 L
Boil Time: 80 min
End of Boil Vol: 23,4 L
Final Bottling Vol: 18,5 L
Fermentation: Omstik med tørhumle

Date: 15 Feb 2018
Brewer: Simon Lei Fredslund
Asst Brewer:
Equipment: Simons elgryde Wizardized
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 79,0 %

Taste Rating: 30,0

Taste Notes: Modificeret fra nr. 29. med laktose i spargevandet, mæsk ved høj temp. Brug dobbelt gær. Maris er malten, så navnet giver sig selv.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
4,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
5,0 kg	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	2	83,3 %	3,3 L
1,0 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	3	16,7 %	0,7 L
33,00 g	Hallertau Magnum [11,00 %] - Bo…	Hop	4	38,1 IBUs	-
25,00 g	Warrior [14,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	36,7 IBUs	-
12,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	6	-	-
40,00 g	Columbus (Tomahawk) [11,00 %]…	Hop	7	14,0 IBUs	-
2,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis…	Yeast	8	-	-
50,00 g	Comet [9,50 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	9	0,0 IBUs	-
33,00 g	Mosaic (HBC 369) [11,00 %] - Dr…	Hop	10	0,0 IBUs	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,067 SG
Est Final Gravity: 1,016 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,8 %
Bitterness: 88,7 IBUs
Est Color: 10,4 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: My Mash
Sparge Water: 35,1 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,69
Measured Mash PH: 4,60

Total Grain Weight: 6,0 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Sparge: Fly sparge with 35,1 L water at 75,6 C

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Keg
Pressure/Weight: 0,86 bar
Keg/Bottling Temperature: 7,2 C
Fermentation: Omstik med tørhumle
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Keg with 0,86 bar
Carbonation (from Meas Vol): Keg with 0,86 bar
Age for: 8,00 days
Storage Temperature: 5,0 C

Notes

Bryggedag 15. februar 2018
Jeg bruge 4 ml laktose i spargevandet. Det er for meget og det bliver for surt. Jeg gider dog ikke gøre noget ved det og håber det bedste. Det er svært at ramme det rigtige niveau. Prøv med 2 ml til spargevandet næste gang.

6. marts 2018
Stikker om og tilsætter tørhumle (50 g Lemon Drop og 35g Mosaic 2015) efter 19 dage. Egentlig ville jeg ikke stikke om, men de to pakker gær gør at der er ret meget snask i, så jeg føler det er en omstikning værd.

13. marts 2018
Dagen inden tapning sætter jeg spanden udenfor til coldcrash.

14. marts 2018
Ved tapningen 8 dage efter omstikning ligger der så rigtig meget humle i bunden, hvilket bekræfter mig i at det var godt at stikke om. Al tørhumlen gør at jeg i hvert fald mister 1 liter øl til snasken. Men den smager og dufter rigtig godt. Bedre end forventet med de 8 dages tørhumling. God kombi af citrus og trope.

Created with BeerSmith