

09 - Raise the Dead

Mailbock/Helles Bock

Type: All Grain

Date: 16-11-2011

Batch Size (fermenter): 20,0 l

Brewer: Simon Lei Fredslund

Boil Size: 23,0 l

Asst Brewer: Kim Mørck

Boil Time: 90 min

Equipment: Simons elgryde

End of Boil Volume 21,3 l

Brewhouse Efficiency: 65,00 %

Final Bottling Volume: 20,0 l

Est Mash Efficiency 66,6 %

Fermentation: Dead Guy profile

Taste Rating(out of 50): 30,0

Taste Notes: 25. okt 2011: Jeg vil lave en Dead Guy Ale fra Can You Brew It? for den smager dejligt. Kim kommer med som co-brygger.

6 gallons into fermenter

4,8 kg 2 row american pale ale malt 67%

1,62 kg munich malt 22%

0,70 kg carastan malt for head retention 10%

90 min 40g Perle (ellers northern brewer - helst tysk) 7,5% ~ 44,4 IBU pellets

1 min 32g Sterling (centennial) 7% ~ 5 IBU pellets

67 grader 60 min

76 grader 10 min 168

Sparge

77 grader 60 min 170

Pacman Wyeast 1764

15,6 grader fermentering

80% færdig efter 6 dage

90% færdig efter 9 dage

Lad temp stige til sidst i gæringen for at få gæren til at rydde op efter sig selv og bundfælde sig.

8. nov 2011: Kan ikke skaffe Pacman gær, Carastan malt eller Sterling humle og man kan nok ikke smage forskel på Magnum og Perle i 90 min bitterhumle, så jeg bruger humlen fra fryseren, Cara 80EBC og WLP011 i stedet fra Maltbazaren. Det bliver nok ikke en klon alligevel med de udskiftninger, så navnet skiftes også til Raise the Dead.

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,80 kg	Pale Ale (Vejers) (5,5 EBC)	Grain	1	67,3 %
1,62 kg	Münchener Malt Type 1 (Vejers) (17,0 EBC)	Grain	2	22,7 %
0,71 kg	Caraamber 60-80 ebc (Vejers) (70,0 EBC)	Grain	3	10,0 %
32,00 g	Magnum (Maltbazaren) [13,00 %] - Boil 90,0 min	Hop	4	45,5 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	5	-
1,00 Items	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	6	-
40,00 g	Cascade [4,46 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	4,0 IBUs
	European Ale (White Labs #WLP011) [35,49			

1,0 pkg ml] Yeast 8 -

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,068 SG
Est Final Gravity: 1,020 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,3 %
Bitterness: 49,5 IBUs
Est Color: 24,0 EBC

Measured Original Gravity: 1,065 SG
Measured Final Gravity: 1,017 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,3 %
Calories: 621,6 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Simons Mash
Sparge Water: 16,3 l
Sparge Temperature: 79,0 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE

Total Grain Weight: 7,13 kg
Grain Temperature: 21,0 C
Tun Temperature: 21,0 C
Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Når vandet er varmt -> i med malten	Add 17,83 l of water and heat to 67,0 C over 0 min	67,0 C	60 min
Udmæskning	Heat to 76,0 C over 20 min	76,0 C	10 min

Sparge Step: Batch sparge with 2 steps (6,6l, 9,7l) of 79,0 C water

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 180,98 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Dead Guy profile

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Used: Bottle with 180,98 g Dry Malt Extract
Age for: 14,00 days
Storage Temperature: 20,0 C

Notes

18. nov 2011:

Mæskning gik fint. Kim var god til at røre rundt i malten i starten og forholdet mellem malt og vand passede lige præcis. Den skal ikke være tykkere og vi udnyttede derfor kapaciteten maksimalt.

Filtreringen gik lidt svært. Gydevandet løb meget langsomt igennem, men det skyldes måske, at slagen ned i spanden når for langt ned og derfor skal presse urten igennem væsken for at komme ud. Det hjalp i hvert fald, da jeg satte en kortere slange på, men så sprøjtede det til gengæld. Efter sparging var preboil OG på netop det den skulle være, 1060 men efter boil var den 1068 hvor den skulle have været 1065. derfor tilsatte vi 2 liter vand inden gæring og den faldt til 1065 - det var lige en smule for lavt, men whatever. Gærstarteren havde stået i tre dage og var helt klar da den blev tilsat.

3. dec 2011:

Letter lige på låget og smider 14g Cascade i til tørhumling. Skvulper spanden lidt rundt derefter.

6. dec 2011:

Tappedag. Øllet skulle gæres 9 dage ved 16C og 5 dage ved lidt højere, men pga logistik fik den 18 dage ialt fordelt således:

5 dage 17 C
1 dag 19 C
1 dag 20 C
11 dage 21 C

men så boblede den også stadig efter 15 dage med et plop cirka hvert 15-30 minutter. Det har jeg aldrig prøvet før. Den er ikke inficeret, for den smager vidunderligt allerede, men jeg er bekymret for, om den er færdig med at gære. FG er på 1017, som er under de forventede 1020, men ift. andre øl jeg har brygget, er det forholdsvist højt, så der er en snert af tvivl hvorvidt, der udvikler sig flaskebomber.

Der var en rest maltekstrakt, så de blev brugt 181 g af det til 22 forventede aftappede liter. Tapningen gik fint og tog 2 timers tid og nu står vi med 22,8 liter Recucitar Los Muertos. Den smager rigtig godt.

Created with [BeerSmith](#)