

## 2 - Solo IPA

American IPA

**Type:** Partial Mash

**Date:** 08-01-2011

**Batch Size:** 16,00 L

**Brewer:** Simon Lei Fredslund

**Boil Size:** 18,32 L

**Asst Brewer:**

**Boil Time:** 60 min

**Equipment:** Simons elgryde

**Taste Rating(out of 50):** 42,0

**Brewhouse Efficiency:** 75,00

**Taste Notes:** Dejlig liflig IPA. Ikke overhumlet, men dejlig kombi af centennial og cascade. Aromaen forsvandt i april måned, men det gør den ikke dårligere. Den har en god smag, som har udviklet sig rigtig godt over april måned. Karbonering er fin.

### Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
0,50 kg	Extra Light Spraymalt (Muntons) (6,0 EBC)	Extract	10,64 %
3,00 kg	Pale Ale (Vejers) (5,5 EBC)	Grain	63,83 %
0,50 kg	Munich Malt Type 1 (17,0 EBC)	Grain	10,64 %
0,40 kg	Hvede Malt (3,0 EBC)	Grain	8,51 %
0,30 kg	Caramel/Crystal Malt - 80L (157,6 EBC)	Grain	6,38 %
25,00 gm	Centennial [10,40 %] (60 min)	Hops	31,2 IBU
35,00 gm	Cascade [5,50 %] (Dry Hop 10 days)	Hops	-
20,00 gm	Centennial [10,40 %] (Dry Hop 10 days)	Hops	-
30,00 gm	Centennial [10,40 %] (25 min)	Hops	26,0 IBU
30,00 gm	Cascade [5,50 %] (10 min)	Hops	7,2 IBU
35,00 gm	Cascade [5,50 %] (2 min)	Hops	2,0 IBU
1 Pkgs	SafAle American Ale (DCL Yeast #US-05)	Yeast-Ale	

### Beer Profile

**Est Original Gravity:** 1,067 SG **Measured Original Gravity:** 1,061 SG

**Est Final Gravity:** 1,019 SG **Measured Final Gravity:** 1,016 SG

**Estimated Alcohol by Vol:** 6,22 % **Actual Alcohol by Vol:** 5,87 %

**Bitterness:** 66,4 IBU

**Calories:** 581 cal/l

**Est Color:** 23,1 EBC

**Color:**  
Color

### Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Full Body, No Mash Out

**Total Grain Weight:** 4,20 kg

**Sparge Water:** 11,57 L

**Grain Temperature:** 22,2 C

**Sparge Temperature:** 75,6 C

**TunTemperature:** 22,2 C

**Adjust Temp for Equipment:**

**Mash PH:** 5,4 PH

FALSE

**Single Infusion, Full Body, No Mash Out**

Step Time	Name	Description	Step Temp
45 min	Mash In	Add 10,95 L of water at 77,0 C	70,0 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

**Carbonation and Storage**

**Carbonation Type:** Corn Sugar **Volumes of CO<sub>2</sub>:** 2,4

**Pressure/Weight:** 98,8 gm **Carbonation Used:** 91

**Keg/Bottling Temperature:** 20,0 C **Age for:** 28,0 days

**Storage Temperature:** 17,0 C

**Notes**

Under mæskningen var vandet næsten hele tiden ca. 70 grader og jeg fik kun rørt i gryden 4-5 gange. Malten blev tilsat ved 68 grader. Prøv næste gang at tilsætte ved 65 grader og derpå hæve til 68. Malten jeg brugte var grovvalset. Den skal nok finvales næste gang for at øge OG.

Gæringsspanden blev rengjort og desinficeret med iodphor ved at skvulpe det rundt i tønden. Derpå blev den skyllet i koldt postevand inden brug.

Estimerterne med vandmængderne i opskriften her passer helt fint. Jeg har kun tilsat 0,5 liter nedkølet, kogt vand i sparging, men det var faktisk ikke nødvendigt i sidste ende.

Skal have rettet opskriften til, så jeg ikke skal bruge noget spargevand. Det er kun vigtigt at huske hvor meget vand, der skal varmes op til start og hvor meget vand der er ved pre-boil.

OG blev målt under filtrering til 1031 og målt igen lige efter til 1028. Jeg målte igen lige ved start af urtkogning efter tilsætning af ekstrakt og OG var stadig 1031. Damn - hvornår skal man måle? (09012011 Note - Det skal man lige efter urtkogning og nedkøling lige inden man tilsætter gæren - den var altså 1061. Det er fint)

15. januar

Jeg har omstillet til ny gæringsspand og tilføjet tørhumle (35 g Cascade og 20 g Centennial). Jeg havde lidt problemer med hæverten til sidst i processen. den stoppede og jeg måtte pumpe nogle gange med den igen, hvilket medførte meget luft ned til øllet, da jeg fik suget luft ind. Jeg har sgu ikke helt styr på auto-hæverten endnu, og jeg er lidt overrasket over at selve omstilkningen tog omkring 45 minutter, hvor jeg måtte holde hæverten i hånden, et stykke fra bunden, for at undgå bundfaldet kom med. Ellers håber jeg at jeg var steril nok med processen og at den klarer de næste 10 dage fint.

26. januar

Jeg måtte lige vente 1 extra dag med at flaske den, fordi jeg ikke fik tid til at gøre det på 2. gæring dag 10 som planlagt. FG blev målt til 1016 lissom efter 1.gæring, men den virkede også ret gennemgæret efter 1. omgang. Smagen

er nu lidt mere rund og fyldig, og stadig meget humlet. Om 4 uger tror jeg den er super, når den også er karboneret og køleskabskold. Flad øl ved 20 grader er bare ikke det fedeste :-)

*Created with [BeerSmith](#)*