

8 - Alexander IPA

American IPA

Type: All Grain

Batch Size (fermenter): 18,0 l

Boil Size: 22,4 l

Boil Time: 80 min

End of Boil Volume 19,7 l

Final Bottling Volume: 16,0 l

Fermentation: Simons Ale, Two Stage

Taste Notes: God

Date: 04-09-2011

Brewer: Simon Lei Fredslund

Asst Brewer:

Equipment: Simons elgryde

Brewhouse Efficiency: 65,00 %

Est Mash Efficiency 68,6 %

Taste Rating(out of 50): 42,0

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,00 kg	Pale Ale (Vejers) (5,5 EBC)	Grain	1	72,1 %
0,67 kg	Munich Malt Type 1 (17,0 EBC)	Grain	2	12,2 %
0,50 kg	Hvede Malt (3,0 EBC)	Grain	3	9,0 %
0,37 kg	Caramel/Crystal Malt - 80L (157,6 EBC)	Grain	4	6,8 %
10,00 g	Magnum (Maltbazaren) [14,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	17,6 IBUs
22,00 g	Cascade [5,50 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs
22,00 g	Nelson Sauvin [12,00 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	13	0,0 IBUs
30,00 g	Citra (Maltbazaren) [10,00 %] - Boil 25,0 min	Hop	6	27,8 IBUs
30,00 g	Nelson Sauvin [12,00 %] - Boil 10,0 min	Hop	8	17,4 IBUs
20,00 g	Nelson Sauvin [12,00 %] - Boil 2,0 min	Hop	10	2,7 IBUs
20,00 g	Citra (Maltbazaren) [10,00 %] - Boil 10,0 min	Hop	9	9,7 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	7	-
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	11	-
18,00 g	Centennial (Maltbazaren) [11,00 %] - Dry Hop 10,0 Days	Hop	14	0,0 IBUs

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,059 SG

Est Final Gravity: 1,010 SG

Estimated Alcohol by Vol: 6,4 %

Bitterness: 75,1 IBUs

Est Color: 23,7 EBC

Measured Original Gravity: 1,062 SG

Measured Final Gravity: 1,016 SG

Actual Alcohol by Vol: 6,1 %

Calories: 590,5 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Simons Mash

Sparge Water: 14,1 l

Sparge Temperature: 79,0 C

Adjust Temp for Equipment: TRUE

Total Grain Weight: 5,55 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 17,87 l of water and heat to 65,0 C over 0 min	65,0 C	70 min
Udmæskning	Heat to 77,0 C over 20 min	77,0 C	10 min

Sparge Step: Batch sparge with 2 steps (7,0l, 7,1l) of 79,0 C water

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle

Volumes of CO₂: 2,8

Pressure/Weight: 114,85 g

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Fermentation: Simons Ale, Two Stage

Carbonation Used: Bottle with 114,85 g Table Sugar

Age for: 20,00 days

Storage Temperature: 19,0 C

Notes

IPA-offspring af Solo IPA. Humlen er erstattet med Magnum, Citra og Nelson Sauvin og mængden er øget fra 16 til 20 liter. Der var ikke nok Citra, så den tørhumles med Cascade og Nelson i stedet.

4. september 2011: Mæskningtemp er svær at styre var i perioder over 70 grader.

Havde forberedt al humlen på forhånd i små portioner og det gjorde det meget let at smide det i på de rette tidspunkter uden at skulle forberede andet samtidig med at jeg skulle passe Alexander og gøre klar til chilling osv.

Kan godt sparge noget mere, så der bliver fyldt helt op til kogningen og jeg dermed ender med mere øl i sidste ende. Der ryger ret meget på trub, når der bruges pellets til kogning og tørhumling.

18. september 2011: Tørhumlen kom vist ikke helt ordentligt ned til øllet selvom jeg barede kylede det hele ned oveni øllet. Det skulle måske lige have været rørt rundt en gang, for det hele lå øverst da jeg skulle flaske. havde troet det ville falde til bunds.

Flaskede 15,5 liter i alt. Den smager fantastisk, så glæder mig til karboneringen er ovre.

Created with [BeerSmith](#)