

12 - QR Ale_

American Pale Ale

Type: All Grain

Date: 04-03-2012

Batch Size (fermenter): 20,0 l

Brewer: Simon Lei Fredslund

Boil Size: 23,0 l

Asst Brewer:

Boil Time: 90 min

Equipment: Simons elgryde

End of Boil Volume: 21,3 l

Brewhouse Efficiency: 72,00 %

Final Bottling Volume: 20,0 l

Est Mash Efficiency: 73,8 %

Fermentation: Simon Ale, One stage

Taste Rating(out of 50): 30,0

Taste Notes: Humlet men faktisk ikke så bitter. Rund og frugtig med en lille smule sødlig maltkarakter.

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,00 kg	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	1	81,2 %
0,84 kg	Cara Munich Type I 80-100 EBC (Maltbazaren) (90,0 EBC)	Grain	2	13,6 %
0,32 kg	Hvede malt Pale (Maltbazaren) (4,0 EBC)	Grain	3	5,2 %
10,00 g	Magnum (Maltbazaren) [12,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	4	12,1 IBUs
10,00 g	Columbus/Tomahawk (Maltbazaren) [9,60 %] - Boil 30,0 min	Hop	5	7,5 IBUs
14,00 g	Simcoe (Maltbazaren) [10,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	6	7,7 IBUs
12,00 g	Nelson Sauvin (Maltbazaren) [8,70 %] - Boil 15,0 min	Hop	7	5,8 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	8	-
1,00 Items	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	9	-
25,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 5,0 min	Hop	10	3,1 IBUs
1,0 pkg	California Ale V (White Labs #WLP051) [35,49 ml]	Yeast	11	-
32,00 g	Motueka [7,00 %] - Dry Hop 7,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,069 SG

Measured Original Gravity: 1,046 SG

Est Final Gravity: 1,014 SG

Measured Final Gravity: 1,006 SG

Estimated Alcohol by Vol: 7,2 %

Actual Alcohol by Vol: 5,2 %

Bitterness: 36,2 IBUs

Calories: 421,7 kcal/l

Est Color: 24,4 EBC

Mash Profile

Mash Name: Simons Mash revideret

Total Grain Weight: 6,16 kg

Sparge Water: 15,3 l

Grain Temperature: 21,0 C

Sparge Temperature: 79,0 C

Tun Temperature: 21,0 C

Adjust Temp for Equipment: TRUE

Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Når vandet er varmt -> i med malten	Add 16,95 l of water and heat to 65,0 C over 0 min	65,0 C	60 min

Udmærkning Heat to 76,0 C over 8 min 76,0 C 10 min

Sparge Step: Batch sparge with 2 steps (8,11, 7,11) of 79,0 C water

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle

Volumes of CO2: 2,8

Pressure/Weight: 143,57 g

Carbonation Used: Bottle with 143,57 g Table Sugar

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Age for: 14,00 days

Fermentation: Simon Ale, One stage

Storage Temperature: 21,0 C

Notes

Februar 2012:

Jeg mangler hjemmebryg. Næsten alt er væk, så nu laver jeg et ordentligt batch drikbart øl. Det bliver en pale ale uden så mange dikkedarer, men for at prøve noget nyt tager jeg en ny gær wlp051, som giver mere fylde og sødme end end apa normalt efterlader.

1. marts 2012:

Laver 3,5 liter gærstarter i 5 liters gryde. Vær meget forsigtig når der hældes ekstrakt i gryden ved kogning - det skummer helt vildt. Jeg vil forsøge at undgå butterscotch smag og duft og jeg tror det tidligere har været forårsaget af for lidt gær, for de ikke inficerede.

4. marts 2012:

Gæren lugter lidt for belgisk mere end jeg havde forestillet mig, så den bliver nok lidt for frugtig end jeg havde tænkt.

13. marts 2012:

Tørhumling med 32 g Motueka i humlepose med sten, der blev dampet inden nedsækning.

23. marts 2012:

Tapning. Varighed 3 timer inkl. alt, men så blev der også flasket mere end 20 liter og selve påfyldning og kapsling tog mere end 1 time i sig selv. Øllet dufter dejligt, men ikke så humlet. Enten fordi Motueka ikke er så humlet eller også fordi det var i pose. Det er nok en kombi af de to ting.

30. marts 2012:

Den har kun karboneret 5 dage, men der er dejlig tryk på efter at have stået inde i køkkenet. Smager den med mor og Leif, men den er desværre lidt for varm, ca. 15 grader. Derudover smager den dejligt af let bitterhed og den bærer en smule sødme. Den har nok godt af at stå en uge endnu.

Created with [BeerSmith](#)