

16 - Last Christmas 2013

Christmas/Winter Specialty Spice Beer

Type: All Grain

Date: 31-01-2013

Batch Size (fermenter): 20,0 l

Brewer: Simon Lei Fredslund

Boil Size: 22,7 l

Asst Brewer:

Boil Time: 70 min

Equipment: Simons elgryde

End of Boil Volume: 21,3 l

Brewhouse Efficiency: 67,00 %

Final Bottling Volume: 22,0 l

Est Mash Efficiency: 68,9 %

Fermentation: Belgisk julebryg

Taste Rating(out of 50): 30,0

Taste Notes:

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,50 kg	Pilsner (2 Row) Ger (3,9 EBC)	Grain	1	66,2 %
1,00 kg	Cara Munich type I 80-100 (Vejers) (90,0 EBC)	Grain	2	14,7 %
0,60 kg	Hvede Malt (Vejers) (3,0 EBC)	Grain	3	8,8 %
0,10 kg	Chocolate 900 ebc (Vejers) (900,0 EBC)	Grain	4	1,5 %
0,30 kg	Extra Light Spraymalt (Muntons) [Boil for 60 min](6,0 EBC)	Dry Extract	5	4,4 %
20,00 g	Motueka [7,30 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	14,2 IBUs
0,30 kg	Candi Sugar, Dark [Boil for 60 min](541,8 EBC)	Sugar	7	4,4 %
33,00 g	Sterling [6,80 %] - Boil 30,0 min	Hop	8	16,8 IBUs
36,00 g	Sterling [6,80 %] - Boil 15,0 min	Hop	9	11,9 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	10	-
1,00 Items	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	11	-
2,00 g	Coriander Seed (Boil 5,0 mins)	Spice	12	-
2,00 g	Lakridsrod (Boil 5,0 mins)	Spice	13	-
1,0 pkg	Trappist Ale (White Labs #WLP500) [35,49 ml]	Yeast	14	-

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,072 SG

Measured Original Gravity: 1,076 SG

Est Final Gravity: 1,013 SG

Measured Final Gravity: 1,013 SG

Estimated Alcohol by Vol: 7,8 %

Actual Alcohol by Vol: 8,3 %

Bitterness: 42,9 IBUs

Calories: 727,1 kcal/l

Est Color: 56,9 EBC

Mash Profile

Mash Name: Simons Mash

Total Grain Weight: 6,80 kg

Sparge Water: 16,0 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 15,87 l of water and heat to 63,0 C over 0 min	63,0 C	60 min
Udmækning	Heat to 77,0 C over 20 min	77,0 C	10 min

Sparge Step: Batch sparge with 2 steps (9,2l, 6,8l) of 79,0 C water

Mash Notes:**Carbonation and Storage****Carbonation Type:** Bottle**Volumes of CO2:** 2,4**Pressure/Weight:** 125,78 g**Carbonation Used:** Bottle with 125,78 g Table Sugar**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C**Age for:** 60,00 days**Fermentation:** Belgisk julebryg**Storage Temperature:** 20,0 C**Notes**

Brygget 31. januar 2013:
Samme øl som Last Christmas 2012, men uden
-kardemommefrø
-risengryn
-sterling og motueka humle brugt i stedet

Brugte en time på filtrering med en kaffekop vand konstant hældt ud over urten. Det virkede vist meget godt, for effektiviteten er i top. Målte både temperatur i spargevandet og i urten og varmede gryden op et par gange og holdt spargevandet på 80 grader.

20,5 liter til fermentering og tilsatte knap 2 liter gærstarter. Dvs. 22,5 liter urt til fermentering. OG målt inden jeg tilsatte gærstarter. Det giver lidt usikkerhed på alc. pct.

12. februar 2013

Last Christmas bobler ikke mere efter 12 dages fermentering. Den holdt op med kontinuerlig boblen efter ca. en uge. Derefter et par dage med en boble hver halve time. Flasker den nok på søndag efter 17 dages gæring.

19. februar 2013

Det er tirsdag aften, så jeg fik den ikke flasket i søndags. Gør det i stedet ovenpå en lang arbejdsdag hos Sitecore. Efter omstikning med sukker er der 21,5 liter klar. Flaskning tager 3 timer og så havde jeg endda gjort flasker rene i lørdags, så de kun skulle skoldes. Øllet smager fint. Gæren er mere underspillet end LC 2012, men den fremhæver i stedet karamel og lakrids fra maltene. Der er ikke så meget frugtlig smag, men den smager nu udmærket, når først den er kølet ned. Smager den igen om et par måneder.

Created with [BeerSmith](#)