

# 33 - Facelift

Imperial IPA (6 C)

**Type:** Partial Mash

**Batch Size:** 19,00 l

**Boil Size:** 22,37 l

**Boil Time:** 80 min

**End of Boil Vol:** 20,83 l

**Final Bottling Vol:** 17,50 l

**Fermentation:** Ale, Single Stage

**Date:** 29 Dec 2016

**Brewer:** Simon Lei Fredslund

**Asst Brewer:**

**Equipment:** Simons elgryde

**Efficiency:** 68,00 %

**Est Mash Efficiency:** 71,6 %

**Taste Rating:** 20,0



**Taste Notes:** Meget bitter, ret sød, for mørk og med en butterscotch bismag.

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,45 kg	Pilsner (2 Row) Ger (3,9 EBC)	Grain	1	83,1 %
0,50 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	2	7,6 %
0,05 kg	Caramunich Malt (110,3 EBC)	Grain	3	0,8 %
0,56 kg	Sugar, Table (Sucrose) (2,0 EBC)	Sugar	4	8,5 %
90,00 g	Nugget [11,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	99,4 IBUs
70,00 g	Warrior [12,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	82,0 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	7	-
20,00 g	Columbus (Tomahawk) [10,80 %] - Boil 10,0...	Hop	8	7,5 IBUs
20,00 g	Equinox (HBC 366) [11,00 %] - Boil 10,0 min	Hop	9	8,4 IBUs
10,00 g	Nugget [11,50 %] - Boil 10,0 min	Hop	10	4,0 IBUs
1,0 pkg	American Ale (Wyeast Labs #1056) [124,21 ml]	Yeast	11	-
40,00 g	Equinox (HBC 366) [11,00 %] - Dry Hop 5,0...	Hop	12	0,0 IBUs
30,00 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	13	0,0 IBUs
30,00 g	Mosaic (HBC 369) [12,25 %] - Dry Hop 5,0 D...	Hop	14	0,0 IBUs

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,078 SG

**Est Final Gravity:** 1,014 SG

**Estimated Alcohol by Vol:** 8,5 %

**Bitterness:** 201,4 IBUs

**Est Color:** 10,5 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,085 SG

**Measured Final Gravity:** 1,011 SG

**Actual Alcohol by Vol:** 9,8 %

**Calories:** 817,3 kcal/l

## Mash Profile

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

**Sparge Water:** 12,73 l

**Sparge Temperature:** 75,6 C

**Adjust Temp for Equipment:** TRUE

**Est Mash PH:** 5,71

**Measured Mash PH:** 4,80

**Total Grain Weight:** 6,56 kg

**Grain Temperature:** 22,2 C

**Tun Temperature:** 22,2 C

**Target Mash PH:** 5,20

**Mash Acid Addition:**

**Sparge Acid Addition:**

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 19,65 l of water at 71,5 C	65,6 C	75 min

**Sparge:** Fly sparge with 12,73 l water at 75,6 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:** Bottle

**Pressure/Weight:** 117,95 g

**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C

**Fermentation:** Ale, Single Stage

**Volumes of CO2:** 2,7

**Carbonation Used:** Bottle with  
117,95 g Table Sugar

**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 18,3 C

### Notes

Bryggedag 29. dec 2016:

De 170 g humle til bitterhed fylder virkelig meget i hopspideren. Måske bliver der ikke særlig god udnyttelse af humlen der. Men eftersom IBU er 200+ så mon ikke den bliver bitter nok alligevel.

13. januar 2017: Tørhumling.

19. januar 2017: Tapning på flasker. Der er 2 liter bundfald med gær og humle, så der bliver 15 liter.

16. februar 2017: Jeg kan ikke få den til at karbonere på flaske. Den er flad. Jeg burde nok have tilsat noget ekstra gær ved tapning, men gjorde det ikke. Æv. Nu er planen at få styr på min fustage og åbne alle øl, hælde dem derover og så tvangskarbonere den på fadet. Jeg har købt CO2, men kan ikke få slangerne til at passe uden hjælp. Facelift har desuden en heftig butterscotch duft.

3. marts 2017: Jeg har fået fustagen til at virke efter at have været 3 gange i Maltbazaren for hjælp, men nu er Facelift karboneret og klar til at drikke. Den er meget bedre når den er kold og karboneret og butterscotchen er nu til at overse. Den er meget bitter og ret sød. Den er for mørk. Drop det mørke malt næste gang ekstrakten giver lægger yderligere brændt farve til øllet, som Beersmith ikke tager højde for - og farven giver ubehagelige sødlige konnotationer, når den drikkes, synes jeg, Det er bedre den er lys.

Created with [BeerSmith](#)