

47 - Magic IPA

American IPA (21 A)

Type: All Grain
Batch Size: 22,0 L
Boil Size: 27,3 L
Boil Time: 70 min
End of Boil Vol: 25,0 L
Final Bottling Vol: 20,0 L
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 05 Jan 2019
Brewer: Simon Lei
 Fredslund
Asst Brewer:
Equipment: Simons
 elgryde Wizardized
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 78,5



%

Taste Rating: 30,0

Taste Notes: Opskrift lånt fra BeerCalc Recipe: NEIPA Magic Nr. 1.0017

Han har hentet inspiration fra

<https://www.homebrewtalk.com/forum/threads/northeast-style-ipa.568046/page-146#post-8203827>

og lidt her <https://beerandbrewing.com/monkish-brewing-ipa-tips/>

Jeg bruger dog ikke Galaxy humle, men i stedet Warrior og Simcoe. Simcoe fordi det også er en citrushumle, Warrior fordi den er en god bitterhumle.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
2,0 kg	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	1	39,0 %	1,3 L
2,0 kg	Pilsner (2 Row) UK (2,0 EBC)	Grain	2	39,0 %	1,3 L
0,4 kg	Barley, Flaked (3,3 EBC)	Grain	3	7,0 %	0,2 L
0,4 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	4	7,0 %	0,2 L
0,4 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	5	7,0 %	0,2 L
0,1 kg	Melanoiden Malt (39,4 EBC)	Grain	6	1,0 %	0,0 L
3,50 ml	Lactic Acid (Sparge)	Water Agent	7	-	-
10,00 g	Warrior [13,55 %] - Boil 30,0 min	Hop	8	11,4 IBUs	-
10,00 mg	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	9	-	-
45,00 g	Citra [12,00 %] - Steep/Whirlpool...	Hop	10	17,8 IBUs	-
30,00 g	Mosaic (HBC 369) [12,25 %] - St...	Hop	11	12,1 IBUs	-
15,00 g	Simcoe [13,00 %] - Steep/Whirlp...	Hop	12	6,4 IBUs	-
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis...	Yeast	13	-	-
70,00 g	Mosaic (HBC 369) [12,25 %] - Dr...	Hop	14	0,0 IBUs	-
55,00 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 3,0 Days	Hop	15	0,0 IBUs	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,052 SG

Est Final Gravity: 1,010 SG

Estimated Alcohol by Vol: 5,6 %

Bitterness: 47,8 IBUs

Est Color: 7,4 EBC

Measured Original Gravity:

1,051 SG

Measured Final Gravity: 1,008

SG

Actual Alcohol by Vol: 5,7 %

Calories: 472,4 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body, No Mash Out
Sparge Water: 18,9 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,71
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 5,2 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 16,66 L of water at 72,8 C	65,6 C	75 min

Sparge: Fly sparge with 18,9 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: Keg
Pressure/Weight: 0,86 bar
Keg/Bottling Temperature: 7,2 C
Fermentation: Ale, Single Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Keg with 0,86 bar
Carbonation (from Meas Vol): Keg with 0,86 bar
Age for: 14,00 days

Storage Temperature: 21,0 C

Notes

Maltbazaren havde næsten udsolgt af Maris Otter, så det blev kun til 3-400g Maris samt 2-300g Weyermann Pale Ale og resten Fuglsang Pale malt. Der var også kun 100g Flaked Oats, så der er brugt 300g grovvalsedede havregryn oveni, men det er vist stort set det samme. Flaked Barley blev brugt fra Twoj Browar fra forrige gang jeg bryggede, men det tager vist ikke skade af at ligge, når det jo ikke er valset.

5. januar 2019 Brygning:

Bruger hopspider og ender med at tilsætte 2 liter vand til sidst, da OG er 1055 og 19 liter. Jeg får så OG 1051 og 21 liter. Sætter den til køling i vindfanget.

Det tager fra kl. 15-22 før den er kølet ned til 20-21 grader og der er ca. 3-4 grader udenfor. Tørgær tilsættes uden rehydrering men dog omrøring.

Gæringen går i gang dagen efter om eftermiddagen. Alt er godt.

22. januar: Tørhumle. Jeg kaster humlen i, rører rundt og sætter spanden udenfor ved 0 grader for at coldcrashe den med tørhumlen. Øllen har stadig primærgæren og er ikke omstukket.

26. januar: Tapning. Stikker om inden tapning. Det er ikke nødvendigt næste gang. Bare undgå det sidste bundfald men crashing virker godt. Også med tørhumle.

Created with *BeerSmith*