

22 - Wedding Ale

American Wheat or Rye Beer (6 D)

Type: All Grain
Batch Size: 25,0 L
Boil Size: 28,1 L
Boil Time: 80 min
End of Boil Vol: 26,5 L
Final Bottling Vol: 25,0 L
Fermentation: Simon Ale, One stage

Date: 16 Apr 2014
Brewer: Simon Lei
 Fredslund
Asst Brewer:
Equipment: Simons
 elgryde
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 73,4 %



Taste Rating: 42,0

Taste Notes: En easy drinking session ale som kan sippes eller drikkes i større mængder, skulle festen være til dette.

Mere en pale ale end en egentlig hvede, men hveden giver en behagelig fylde.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
3,9 kg	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	1	70,3 %	2,5 L
1,6 kg	Hvede malt Pale (Maltbazaren) (4,0...	Grain	2	29,7 %	1,1 L
6,11 g	Magnum [12,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	3	7,1 IBUs	-
9,90 g	Centennial [8,90 %] - Boil 30,0 min	Hop	4	6,9 IBUs	-
9,68 g	Simcoe [13,30 %] - Boil 15,0 min	Hop	5	6,0 IBUs	-
10,34 g	Columbus (Tomahawk) [10,40 %] -...	Hop	6	2,0 IBUs	-
5,00 g	Coriander Seed (Boil 5,0 mins)	Spice	7	-	-
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #U...	Yeast	8	-	-
15,00 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 7,0 Days	Hop	9	0,0 IBUs	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,051 SG
Est Final Gravity: 1,011 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,2 %
Bitterness: 22,0 IBUs
Est Color: 8,8 EBC

Measured Original Gravity:
 1,051 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,4 %
Calories: 475,1 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Simons Mash
Sparge Water: 22,8 L
Sparge Temperature: 79,0 C
Adjust Temp for Equipment:
 TRUE
Est Mash PH: 5,69
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 5,5 kg
Grain Temperature: 21,0 C
Tun Temperature: 21,0 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

--	--	--	--

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Når vandet er var...	Add 13,85 L of water and heat to 67,0 C o...	67,0 C	60 min
Udmæskning	Heat to 76,0 C over 20 min	76,0 C	10 min

Sparge: Batch sparge with 2 steps (11,6L, 11,1L) of 79,0 C water

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 142,93 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Simon Ale, One stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,4
Carbonation Est: Bottle with 142,93 g Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 120,07 g Table Sugar
Age for: 14,00 days
Storage Temperature: 22,0 C

Notes

Brygdag, 16. april 2014:

Der er nok smuttet et enkelt gram mørk malt med fra Maltbazarens kværn, så hvis øllet bliver lidt mørkere end beregnet er det derfor. Men det er kun et-to gram, hvis der er noget.

Tilsætter korianderfrø for at give den rundhed, det er umuligt at veje, så der vel omkring 50 korn eller en stor teske.

Tørhumling, 8. maj 2014:

Øllet dufter dejligt og jeg tilsætter omtrent 15 g Citra til tørhumling. Øllet har stået lidt over 3 uger og burde egentlig flaskes nu, men nu får den lige nogle dage med humlen inden jeg gør det.

Tapning, 14. maj 2014:

Den smager rigtigt godt. Lidt rund, ikke for bitter, cremet mundfylde uden den store malkompleksitet og så en dejlig floral humleduft. Den er gæret perfekt ned til 1010, kun 0001 mindre end forventet, hvilket tyder på en helt tilpas restsødme.

1. smagning 29. maj 2014:

Den er lige i skabet. God, cremet mundfylde med en dejlig humleduft og en let, underspillet bitterhed. En rigtig hyggeøl til all occasions.

Created with BeerSmith