

48 - White Wine

American Barleywine (22 C)

Type: All Grain
Batch Size: 22,0 L
Boil Size: 27,7 L
Boil Time: 80 min
End of Boil Vol: 25,0 L
Final Bottling Vol: 20,0 L
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 12 Feb 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: En lys barley wine. Den skal laves med en dobbelt mash. Først mæskes med pilsner og derpå mæskes med Maris Otter. Koges med god mængde humle og gives whirlpool humle.

Inspiration til klar farve hentet fra: <https://oct.co/essays/springdale-clear-hazy-ipa>
 "they used British malt free of polyphenols, along with flaked corn"

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
3,0 L	Vand (Regnemark, Hvidovre)	Water	1	-	-
5,5 kg	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	2	47,8 %	3,6 L
5,5 kg	Pilsner (2 Row) Ger (3,9 EBC)	Grain	3	47,8 %	3,6 L
0,5 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	4	4,3 %	0,3 L
3,00 ml	Lactic Acid (Sparge)	Water Agent	5	-	-
70,00 g	Warrior [14,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	64,4 IBUs	-
30,00 g	Chinook [11,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	7	21,7 IBUs	-
30,00 g	Simcoe [13,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	8	25,6 IBUs	-
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	9	-	-
1,00 tsp	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	10	-	-
20,00 g	Chinook [11,00 %] - Steep/Whirlp...	Hop	11	4,4 IBUs	-
20,00 g	Ekuanot (tidl. Equinox) (HBC 366...	Hop	12	5,0 IBUs	-
20,00 g	Simcoe [11,00 %] - Steep/Whirlp...	Hop	13	4,4 IBUs	-
2,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis...	Yeast	14	-	-
30,00 g	Ekuanot (tidl. Equinox) (HBC 366...	Hop	15	0,0 IBUs	-
10,00 g	Chinook [13,00 %] - Dry Hop 4,0...	Hop	16	0,0 IBUs	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,118 SG
Est Final Gravity: 1,045 SG
Estimated Alcohol by Vol: 10,0 %

Bitterness: 125,4 IBUs
Est Color: 14,2 EBC

Measured Original Gravity:
 1,100 SG

Measured Final Gravity: 1,021 SG

Actual Alcohol by Vol: 10,7 %
Calories: 989,3 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body
Sparge Water: -2,8 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 6,05
Measured Mash PH: 5,70

Total Grain Weight: 11,5 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 32,99 L of water at 75,1 C	68,9 C	45 min
Mash Out	Add 12,00 L of water at 96,3 C	75,6 C	10 min

Sparge: Fly sparge with -2,8 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: 7,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

Bryggedag 12. februar 2019

Ingen problemer med dobbelt mash. Det tager bare lidt lang tid. Startet med at opvarme vand kl. 07 og færdig med sparging og klar til kogning kl. 12. Den koger 12.20 og med steeping bliver jeg færdig 13.45.

Laver sparging på første runnings med ca. 11 liter. Det giver med de ca. 17 liter vand jeg brugte omtrent 22 liter til anden mæskning. Jeg bruger al vandet i mæsken så der er helt op til kanten, men mængden af malt er også mindre end første omgang. Sparger anden gang med 5 liter vand, jeg tilsætter dog 3 liter vand ekstra under kogningen fordi jeg blot fik lidt over 20 liter efter anden sparging. Vandet er tilsat efter måling af pre-boil gravity, så SG er mindre. Til gengæld tilsættes der 200g sukker også. Forventer en OG på knap 1100.

OG ender på 1100 lige ud og der er en masse proteinrester i spanden. Jeg steepede humlen i hopspideren, så ikke noget stort problem at tappe ud, men spørgsmålet er bare om den bliver bitter nok - men mon ikke det går når den har en beregnet IBU på mere end 100.

Stiller spanden udenfor i 3-4 grader kl 14.

Tørhumle 3. marts 2019

Smider pellets direkte i spanden.

Tapning 10. marts 2019

Ingen problemer med at tappe. Den smager lidt sprittet, lidt af band aid. Måske bliver det bedre med tiden.

Created with BeerSmith