

126 Cold IPA til fØLs

Amerikansk IPA (6 B)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 L
Boil Size: 44,00 L
Boil Time: 70 min
End of Boil Vol: 41,67 L
Final Bottling Vol: 38,50 L
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 17 Dec 2022
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅg
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 70,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
15,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
9,50 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	2	79,2 %	6,19 L
2,50 kg	Rice, Flaked (2,0 EBC)	Grain	3	20,8 %	1,63 L
40,00 g	Cascade [7,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	4	16,9 IBUs	-
2,00 Items	Protafloc (Boil 8,0 mins)	Fining	5	-	-
30,00 g	Citra [13,60 %] - Boil 5,0 min	Hop	6	4,8 IBUs	-
30,00 g	Galaxy [16,50 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	5,8 IBUs	-
40,00 g	Citra [13,60 %] - Steep/Whirlpool 30,0 min, 90,2 C	Hop	8	12,3 IBUs	-
40,00 g	Galaxy [16,50 %] - Steep/Whirlpool 30,0 min, 90,2 C	Hop	9	14,9 IBUs	-
4,0 pkg	Saflager Lager (DCL/Fermentis #W-34/70) [50,28 ml]	Yeast	10	-	-
130,00 g	Citra [13,60 %] - 3,0 Days Into Primary for 3,0 Days	Hop	11	0,0 IBUs	-
130,00 g	Galaxy [14,00 %] - 3,0 Days Into Primary for 3,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs	-
100,00 g	Citra [12,80 %] - 3,0 Days Before Bottling for 3,0 Days	Hop	13	0,0 IBUs	-
100,00 g	Galaxy [14,00 %] - 3,0 Days Before Bottling for 3,0 D...	Hop	14	0,0 IBUs	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,064 SG
Est Final Gravity: 1,012 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,8 %
Bitterness: 54,7 IBUs
Est Color: 8,3 EBC

Measured Original Gravity: 1,062 SG
Measured Final Gravity: 1,014 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,4 %
Calories: 587,8 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 11,02 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,72
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 12,00 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 46,00 L of water at 69,2 C	65,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	20 min

Sparge: Fly sparge with 11,02 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: 206,06 g

Volumes of CO₂: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 206,06 g
 Table Sugar

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Single Stage
Fermenter:

Carbonation (from Meas Vol): Bottle
with 149,86 g Table Sugar
Age for: 2,00 days
Storage Temperature: 17,0 C

Notes

50% RO vand 28L

gæres ved 17 grader.

Tørhumle flyttet til slutningen af aktiv gæring efter at have læst artikel af opfinderen af Cold IPA.

Det blev en lang brygdag udenfor i frostvejr.

Blev omrørt til 15 minutter før slut mæsk. Risene fik den til at stoppe hurtigt til uden omrøring.

Refrag SG 1059 før udmæskning

Sparge 13,5L

10 minutter kogning før humle på Hoppe vis.

Vi skummede af i starten af kogningen.

Ca. 20L i kegmenter med trykket i fyrrum ved ca. 13 grader.

Ca. 20L i brewbucket med varme i fyrrum ved ca. 13 grader.

20/12:

Tørhumle tilsat begge tanke. Tryktank tilsat gas og iltet ud efter.

23/12 tørhumle tages op.

12/1:

anden tørhumle tilsat.

Tryk justeringen på tryktank drillede.

Tryktank sat i gærskab ved 17 grader.

15/1:

Der var 0,3 bar i tanken. 60g sukker tilsat til fad

15L overført iltfrit til 19L fad. FG målt til 1020 på noget humlseflydt snask. Det passer nok ikke rigtigt.

Fadet uden tryk indeholdt 13L brugbart, som fik 62g sukker.

6,5l i 9L fad

13 x 0,5L flasker

FG målt til 1014.

Created with BeerSmith