

# 140 Hops Matters APA

Amerikansk pale ale (4 E)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 46,00 L  
**Boil Size:** 49,92 L  
**Boil Time:** 60 min  
**End of Boil Vol:** 47,92 L  
**Final Bottling Vol:** 44,50 L  
**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Date:** 07 May 2023  
**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
5,00 kg	Vienna Malt (6,9 EBC)	Grain	1	41,7 %	3,26 L
5,00 kg	Viking Pale Ale Malt (6,0 EBC)	Grain	2	41,7 %	3,26 L
1,00 kg	Carahell (Weyermann) (25,6 EBC)	Grain	3	8,3 %	0,65 L
1,00 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	4	8,3 %	0,65 L
5,00 g	Citra [13,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	3,6 IBUs	-
5,00 g	Galaxy [16,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	4,5 IBUs	-
10,00 g	Citra [13,20 %] - Boil 3,0 min	Hop	7	0,9 IBUs	-
10,00 g	Galaxy [16,50 %] - Boil 3,0 min	Hop	8	1,1 IBUs	-
85,00 g	Citra [13,20 %] - Steep/Whirlpool 30,0 min, 80,0 C	Hop	9	10,8 IBUs	-
85,00 g	Galaxy [16,50 %] - Steep/Whirlpool 30,0 min, 80,0 C	Hop	10	13,4 IBUs	-
1,0 pkg	Independence (Imperial Yeast #A15)	Yeast	11	-	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,055 SG  
**Est Final Gravity:** 1,014 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,5 %  
**Bitterness:** 34,3 IBUs  
**Est Color:** 12,9 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,053 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,012 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 5,4 %  
**Calories:** 497,1 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body  
**Sparge Water:** 12,94 L  
**Sparge Temperature:** 75,6 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE  
**Est Mash PH:** 5,65  
**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 50,00 L of water at 71,1 C	67,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 78,0 C	78,0 C	20 min

**Sparge:** Fly sparge with 12,94 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:** 238,17 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, Two Stage  
**Fermenter:**

**Volumes of CO2:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 238,17 g  
 Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle  
 with 219,44 g Table Sugar

**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 18,3 C

### Notes

50% RO vand

Karamelmalt under 60 Lovibond (158.62 EBC) for at undgå iltning over tid.

Galaxy lyder godt. Jeg kan ikke huske, om det er godt. Nogle US bryggere mener US humle skal blandes med ikke US humle for at undgå, det bliver for catty, så det prøves her.

Galaxy, Australien, 2022 pellets, alpha 16,5%, 100 g. Australsk høj alfa humle, Aroma intens passionsfrugt, citrus, bær og sød frugt

Citra, 2022 pellets, alpha 13,2%, Som navnet antyder omfatter smages citrusfrugter, lime og grapefrugt, samt andre frugt-smage som stikkelsbær, passionsfrugt samt tropiske frugter.

3,5L strater, der havde fået ca. 16 timer fordelt på 2 kegmenter med trykkit sat i fermentator ved 19 grader.

Ingen tryk i den ene kegmenter:

6g sukker/L+ ½ tsk. Ascobinsyre i 18L fad overført med hævert

Den anden kegmenter. Der gik en del kuk i det.

9L fad overført iltfrit.

Det andet 9L fad drillede. Ca. ½ fad øverføt til flaske med hævert.

Noget firekte fra kegmenter til flaske

20 x 0,5L flaske

12 x 0,33L flaske

I alt: 41L

*Created with BeerSmith*