

# 146 Hops Matters APA/NEIPA g

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:** 18 Jul 2023  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Brewster Beacon 70  
 Mortenbryg forsÅ,g  
**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

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,055 SG  
**Est Final Gravity:** 1,014 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,4 %  
**Bitterness:** 0,0 IBUs  
**Est Color:** 12,9 EBC

**Measured Original Gravity:** 0,000 SG  
**Measured Final Gravity:** 0,000 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 0,0 %  
**Calories:** 0,0 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 CO<sub>2</sub>:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 238,17 g  
 Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle  
 with 0,00 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.

split batch:

Bryggeren;

60 min:

2,5g citra 13,2%

2,5g Galaxy 16,5%

3min:

5 g citra

5g galaxy

Whirlpool 30 minutter 80 grader:

42,5g Citra

42,5 g Galaxy

Humle i gryden;

5 minutter: 2½ gram El Dorado og 2½ gram Lotus

3 minutter: 2½ gram Eldorado og 2½ gram Lotus

80 grader Whirlpool i 30 minutter: 40 gram El Dorado og 40 gram Lotus

2 dage ind i gæringen: 30 gram Sabro som tørhumling (ca. torsdag og tages op igen lørdag eftermiddag) + 50 ml. fersken puré

4 dage før flaskning: 30 gram Sabro som tørhumling (ca. 15. august)

*Created with BeerSmith*