

62 Happy Hour

Belgian-Style Quadrupel (78 B)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 L
Boil Size: 47,03 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 43,23 L
Final Bottling Vol: 39,00 L
Fermentation: Ale, Three Stage

Date: 20 Oct 2019
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Danbrygger 43 bud
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 72,6 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
8,80 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	1	54,8 %	5,74 L
1,00 kg	CHÂTEAU CARA GOLD® (120,0 EBC)	Grain	2	6,2 %	0,65 L
0,10 kg	Chateau Cafe (500,0 EBC)	Grain	3	0,6 %	0,07 L
0,10 kg	Chateau Special B (300,0 EBC)	Grain	4	0,6 %	0,07 L
4,80 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] (4,0 EBC)	Dry Extract	5	29,9 %	3,08 L
200,00 g	Perle [4,00 %] - Boil 65,0 min	Hop	6	33,2 IBUs	-
0,80 kg	Muscovado sugar [Boil] [Boil for 30 min](80,0 EBC)	Sugar	7	5,0 %	0,58 L
2,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	8	-	-
0,45 kg	Honey [Primary] [Boil for 40 min](2,0 EBC)	Sugar	9	2,8 %	0,32 L
3,0 pkg	Safebrew Abbey Ale (DCL/Fermentis #BE-256)	Yeast	10	-	-
2,00 Items	Yeast Nutrient (Primary 28,0 days)	Other	11	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,108 SG
Est Final Gravity: 1,035 SG
Estimated Alcohol by Vol: 10,0 %
Bitterness: 33,2 IBUs
Est Color: 32,1 EBC

Measured Original Gravity: 1,092 SG
Measured Final Gravity: 1,012 SG
Actual Alcohol by Vol: 10,8 %
Calories: 892,2 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 22,04 L
Sparge Temperature: 77,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,57
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 16,05 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 35,00 L of water at 69,6 C	65,0 C	75 min
Mash Out	Heat to 77,0 C over 2 min	77,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 22,04 L water at 77,0 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: 208,73 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Three Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 208,73 g Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 173,95 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand Første mæsk 55L = 27,5L RO, anden mæsk kun spargevand 22L = 11L RO i alt 39L RO vand.

10,5 kg pilsner mæsket giver ca. 40L væske på 1051 SG pre-boil ved 70% effektivitet. Det ser du til at være lig med 4,8 kg spray malt. Så det har jeg sat på opskriften her. Om det passer aner jeg ikke. Det gav ikke meget. Så det prøver vi nok ikke igen.

5L "vand" taget fra til decortion light og kogt ind til under 1L. SG kunne ikke måles med refrag. Det går kun til 1120.

35L bruges som mæskevand.

Decortion light blev kogt ind til under 1L

100g Special B og café fra rest lager til at justere farven lidt op.

Gær anbefales til brygning abbey øl, der er kendt for deres høje alkoholindhold. Gæringen fortsætter meget hurtigt og afslører subtile og afbalancerede aroma. Også egnet til fermentering i flasken.

Flokkulering: høj

Slutdensitet: Høj

Gæring: 15-25 ° C

Anbefalet dosis:

på vigtigste gæring: 50-80 g / hl

ved gæring på flaske: 2,5-5 g / hl

Alcohol tolerance: 11 %

Gærer ved stue temperatur ca. 21 grader for at se, om vi kan få lidt smag ud af BE-256.

Får en Bordeaux vingær, når BE-256 giver op.

Beersmith kan desværre ikke rigtigt følge med til denne opskrift. Så det bliver en del gættei.

Vi mæskede uden låg, så vi kunne omrøre jævnligt.

Vand refrag:

30 min 1045

PH 5,69

45 min 1051

end 1051

34,5L "vand"

malt hældt ved 56 grader

Refrag:

40 min 1080

PH end mæsk 5,46

Start boil 44L

Illsten i danbrygger ved 33 grader i a. 15 minutter. Den nåede næppe til bunds.

Dobbelt mæsk ser ikke rigtigt ud til at være besværet værd.

Vingær tilsat efter 11 dage.

Gæring:

24 grader første uge

fladet til 20-21 grader

de sidste 4 dage 8-10 grader

32 ½L flasker

3 1/3 flasker

15,5L i fad

Karbonering 7,5g/L

Created with BeerSmith