

Rav ruskende

American-Style Amber/Red Ale (58)

Type: All Grain
Batch Size: 23,00 l
Boil Size: 28,99 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 26,04 l
Final Bottling Vol: 22,00 l
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 17 Dec 2017
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: MortenBryg Bulldog
 2200W
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 78,3 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
3,50 kg	Vienna Malt (6,9 EBC)	Grain	1	49,3 %
1,90 kg	Munich Malt (20,0 EBC)	Grain	2	26,8 %
1,60 kg	Cara Red (40,0 EBC)	Grain	3	22,5 %
0,10 kg	Chateau Special B (300,0 EBC)	Grain	4	1,4 %
30,00 g	Brewers Gold [6,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	17,8 IBUs
30,00 g	Amarillo [8,80 %] - Boil 15,0 min	Hop	6	12,5 IBUs
40,00 g	Amarillo [8,80 %] - Boil 1,0 min	Hop	7	1,5 IBUs
1,0 pkg	London Ale III (Wyeast Labs #1318) [124,21 ml]	Yeast	8	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,065 SG
Est Final Gravity: 1,018 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,2 %
Bitterness: 31,7 IBUs
Est Color: 27,8 EBC

Measured Original Gravity: 1,060 SG
Measured Final Gravity: 1,022 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,0 %
Calories: 579,0 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Rav Ruskende
Sparge Water: 36,10 l
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,48
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 7,10 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition:
Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 0,00 l of water at 63,0 C	63,0 C	20 min
Mash Step	Add 0,00 l of water at 68,0 C	68,0 C	20 min
Mash Step	Add 0,00 l of water at 72,0 C	72,0 C	20 min
Mash out	Heat to 77,0 C over 4 min	77,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 36,10 l water at 75,6 C

Mash Notes: Et sjus over Belgisk mash ifølge Beer and Brewing Magazine.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 129,40 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Single Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 129,40 g
 Rør sukker
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
 with 142,93 g Rør sukker
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

London Ale III gær høstet fra Raspberry Robust Porter.

Noget ned for bitter humle lidt op for smags og aroma humle. 10 IBU ned og malt fylde op. Det giver mindre bitterhed. IBU/SG sænket fra 0,747 til 0,486.

Mæskes ved høj temperatur i forvejen, så der er ikke meget at hente angående sødme. Vi prøver en flere steps mæsk, og ser om det giver noget.

Vienna malt i stedet for Maris Otter for at få mere fylde.

Skruet op til 7,1kg i stedet for 5,8kg.

Et lille skvæt Special B for at give lidt mere farve. Forhåbentlig gør det den mere rød. (Den blev ikke rød.) London Ale III fordi den lyder meget rigtig, og vi har den høstet.

2L High Karusen hældt i.

Malten blev hældt i ved 50 grader og fulgte med op.

De 20 minutter ved 63 grader blev nok lidt mere.

5g Irish Moss 15 minutter for end of boil.

3g gærnæring i da nedkøling begyndte.

Mask vand: 9,5L almindeligt, 11,5L RO.

Spange vand: 12L almindelige, 5L RO.

26,5L i Fast Fermentor.

Ca. 25,8L efter gærring.

24,3L i flasker.

184g rørsukker til karbonering.

Created with BeerSmith