

Skotsk ale 2

Skotsk ale (5 E)

Type: All Grain
Batch Size: 35,00 L
Boil Size: 41,82 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 38,02 L
Final Bottling Vol: 34,00 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 30 Sep 2018
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Danbrygger 43 bud
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
9,00 kg	Pale Malt, Golden Promise (Thomas Fawcett) (5,9 EBC)	Grain	1	81,8 %	5,87 L
1,30 kg	Carared (Weyermann) (47,3 EBC)	Grain	2	11,8 %	0,85 L
0,40 kg	Carafa Special II (Weyermann) (817,5 EBC)	Grain	3	3,6 %	0,26 L
0,30 kg	CHÂTEAU WHISKY (3,3 EBC)	Grain	4	2,7 %	0,20 L
40,00 g	East Kent Goldings (EKG) [5,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	12,7 IBUs	-
80,00 g	East Kent Goldings (EKG) [5,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	6	12,6 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	7	-	-
1,0 pkg	Tartan (Imperial Yeast #A31)	Yeast	8	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,068 SG
Est Final Gravity: 1,012 SG
Estimated Alcohol by Vol: 7,5 %
Bitterness: 25,3 IBUs
Est Color: 43,8 EBC

Measured Original Gravity: 1,060 SG
Measured Final Gravity: 1,012 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,4 %
Calories: 565,4 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body
Sparge Water: 24,15 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,58
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 11,00 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 28,69 L of water at 68,9 C	63,0 C	40 min
Mash Step	Add 0,00 L of water at 68,0 C	68,0 C	50 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 24,15 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: 181,97 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 181,97 g Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 198,03 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand.

Imperial A31 Tartan

Tartan is a traditional strain that accentuates the malt character of Scottish ales. It can also be used for other styles and works well in IPAs due to its clean character. For a higher ester profile, use this ale yeast at the top end of the temperature range.

Temp: 65-70F, 18-21C // Flocculation: Medium // Attenuation: 70-75%

Første bryg med træ ske.

Dette bryg gik også helt galt. Det brændte på så Danbrygger slukkede 3 gange. Vi måtte skille det hele ad og rense varmelegemet alle 3 gange. Vi har ingen ide om den første del af mæsken. Vi mæskede derefter 50 minutter ved 68 grader.

Det må enten være det tidlige malt ihældning eller FOR grundig omrøring, der giver problemet med at det brænder på. Umiddelbart ser det ud til at være omrøringen. Hvis vi lader være med at røre til bunds, stopper problemet.

Refraktometer målinger:

ved 35 minutter 68 grader 1050
start boil 1054
slut boil 1057

Hydrometer måling efter køl 1060 (OG)

Ca. 38L

Ca. 19L i gærskab ved 19 grader rød top på gærrør Kom også i bryggers. Gærskabet kunne ikke komme nok op i varme.

Ca. 19L i bryggers gul top på gærrør

Flasket:

ca. 37L fik 7g sukker/l

Gær høstet i 3 glas. Ingen vand tilsat. Spændende om det går godt.

Created with BeerSmith