Simple English Pale Ale (Bitter)

Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale) (8 C)

Type: All Grain
Batch Size: 20,00 l
Boil Size: 29,25 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 22,36 l
Final Bottling Vol: 20,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 14 May 2015
Brewer: Erik Borg
Asst Brewer:
Equipment: Eriks udstyr 25 l
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 77,4 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,00 kg	Pale Ale Malt (Castle Malting) (8,0 EBC)	Grain	1	100,0 %
35,0 g	Goldings, East Kent [5,40 %] - Boil 60,0 min	Hop	2	23,6 IBUs
15,0 g	Goldings, East Kent [5,40 %] - Boil 10,0 min	Hop	3	3,7 IBUs
1,0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04, 11,5g) [11 ml]	Yeast	4	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,045 SG
Est Final Gravity: 1,008 SG
Estimated Alcohol by Vol: 4,8 %
Bitterness: 27,2 IBUs
Est Color: 10,4 EBC

Measured Original Gravity: 1,045 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 4,6 %
Calories: 417,6 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body
Sparge Water: 23,25 l
Sparge Temperature: 77,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 4,00 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 12,00 l of water at 71,5 C	66,0 C	60 min
Mash Out	Heat to 77,0 C over 10 min	77,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 23,25 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: 133,70 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage

Volumes of CO2: 2,5
Carbonation Used: Bottle with 133,70 g Corn Sugar
Age for: 45,00 days
Storage Temperature: 3,0 C

Notes

Malten valses (eller købes færdigvalset). Mæskevand (og mæskekar) opvarmes til den angivne temperatur. Malten tilsættes, og røres godt rundt, så der ikke er nogle tørre maltklumper i mæsken. Temperaturen skal nu være faldet ca. til den angivne mæsketemperatur.
Helt enklest er det så at lade mæsken stå urørt i 60 minutter. Temperaturen kan falde 1-1½ grad, men er mæskeskarret godt isoleret (f.eks. med et liggeunderlag), er temperaturfaldet minimalt, og ikke væsentligt for resultatet.
Denne metode er bedre end at forsøge at holde temperaturen med en varmekilde, hvis man ikke har tilstrækkeligt styr på recirkulation/omrøring e.l. Temperaturen i bunden af mæskekarret vil let kunne blive så høj, at det ødelægger mere end det gavner.

Spargevandet opvarmes i mellemtiden til den anførte temperatur, og masken skylles godt med al spargevandet. Metoden er afhængig af det udstyr man har til rådighed, men vigtigst er det, at masken skylles godt igennem, så de "gode sager" fra mæskningen kommer med i kogningen.

Kogningen skal være "rullende", altså med god bevægelse i overfladen. Simre er for lidt og spilkoge for meget. Og kogning er uden låg.

Nedkøling fra 100 grader til 20 grader efter kogning skal foregå så hurtigt som muligt. Helst med tvangskøling.

Gæren skal rehydreres før brug:

Kog 1,2 dl rent vand i 5 minutter, og nedkøl til 28-30 grader. Drys gæren ud på overfladen, og lad den stå i 15 minutter. Skvulp lidt med blandingen, og lad den igen stå 15 minutter. Ryst blandingen godt, og lad den stå 15 minutter. I løbet af de 45 minutter skal temperaturen være faldet til 20-23 grader, så gærens temperatur er maksimum 2-3 grader fra urtens temperatur. Rehydreringen startes en time før gærblandingen skal hældes i urten.
Gæren tilsættes den nedkølede urt, efter at urten er blevet iltet godt og grundigt.

Under gæringen holdes urtens temperatur på 19 grader i 14 dage, uanset omgivelsernes temperatur. Gæringen udvikler så meget varme, at urtens temperatur de første 3-4 dage let kan være 3-4 grader højere end omgivelsernes temperatur. Optimalt står gæringsbeholderen i et temperaturkontrolleret gæringsskab.

Flaskekarbonering:
Kog sukkeret i 3 dl vand i 10 minutter.
Hæld sukkeropløsningen i en ren og desinficeret tappespand (det er ikke nødvendigt at nedkøle opløsningen), og tap den færdiggærede øl oveni med en slange der går helt ned til bunden af tappespanden, og lidt rundt langs bundens kant. Dermed iltes øllet mindst muligt, og der skabes en rotation i øllet der sikrer en optimal blanding. Lad ikke øllet løbe ned langs spandens inderside, da det ilter øllet næsten lige så megst som hvis det plaskes ned i spanden.
Øllet tappes umiddelbart derefter på flaske.
Flaskerne skal stå i 14 dage ved stuetemperatur, og først deredter sættes til lagring ved 3 grader i 45 dage.

Created with BeerSmith