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:

Prepare for Brewing

- ◯ Clean and Prepare Brewing Equipment
- ◯ Total Water Needed: 35,25 l

Mash or Steep Grains

Mash Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,00 kg	Pale Ale Malt (Castle Malting) (8,0 EBC)	Grain	1	100,0 %

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

- ◯ Fly sparge with 23,25 l water at 77,0 C
- ◯ Add water to achieve boil volume of 29,25 l
- ◯ Estimated pre-boil gravity is 1,033 SG

Boil Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
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

- ◯ Estimated Post Boil Vol: 22,36 l and Est Post Boil Gravity: 1,045 SG

Cool and Transfer Wort

- ◯ Cool wort to fermentation temperature
- ◯ Transfer wort to fermenter
- ◯ Add water if needed to achieve final volume of 20,00 l

Pitch Yeast and Measure Gravity and Volume

Fermentation Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
1,0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04, 11,5g) [11 ml]	Yeast	4	-

- ◯ Measure Actual Original Gravity _____ (Target: 1,045 SG)
- ◯ Measure Actual Batch Volume _____ (Target: 20,00 l)
- ◯ Add water if needed to achieve final volume of 20,00 l

Fermentation

- ◯ 14 May 2015 - Primary Fermentation (14,00 days at 19,0 C ending at 19,0 C)
- ◯ 28 May 2015 - Secondary Fermentation (5,00 days at 3,0 C ending at 3,0 C)

Dry Hop and Bottle/Keg

- ◯ Measure Final Gravity: _____ (Estimate: 1,008 SG)
- ◯ Date Bottled/Kegged: 02 Jun 2015 - Carbonation: Bottle with 133,70 g Corn Sugar
- ◯ Age beer for 45,00 days at 3,0 C
- ◯ 17 Jul 2015 - Drink and enjoy!

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.