

Sats #3 - 2 apr 2021

Candy IPA - 6.3%

White IPA

Bryggare: Martin Smedendahl
Upphovsmakare: Hembryggeriet

Typ: Helmalt

IBU : 45 (Tinseth)
BU:GU : 0.71
Färg : 11 EBC
Kolsyresättning : 2.4 CO2-vol

Densitet innan kok : 1.077
Densitet efter kok : 1.084
Original Gravity : 1.064
Final Gravity : 1.016

Extraktgivare (4.11 kg)

4.105 kg - Mash - Pale Ale Golden Promise 5 E...
^ Egentligen 3 kg, men skulle vara OG 64 enl...

Humle (100 g)

40 min - 20 g - Eldorado - 11% (31 IBU)
10 min - 20 g - Eldorado - 11% (13 IBU)
1 min - 20 g - Eldorado - 11% (2 IBU)

Torrhumle

Dag 10 - 40 g - Eldorado - 11%

Övrigt

Mäskning - 3 ml - Lactic Acid
10 min - Kok - 0.5 st - Protafloc

Jäst

1 pkt - American Ale

BIAB (No sparge) (mine)

Satsvolym : 10 L
Kokvolym : 11 L
Volym efter kok : 10 L
Påfyllning i jäsk.: 2.9 L

Mäskvatten : 11.08 L
Lakvatten : 2.56 L
Koktid : 60 min
Total vattenvolym : 13.64 L

Mäskutbyte: 68.3%

Mäskschema

High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur

Jässchema

Ale
20 °C - 14 dagar - Primär

Mätningar

Mäsk-pH:

Kokvolym: 9.7

Densitet innan kok: 1.067

Densitet efter kok: 1.071

Volym i kokkittel efter kok: 9

Original Gravity: 1.065

Påfyllning i jäskärl: 0.7

Volym i jäskärl: 8

Final Gravity:

Tappningsvolym:



11 EBC

Övriga anteckningar

Långfredagsbrygg.

La in dagens recept i Brewfather, iordningställde arbetsytan, desadde grejer och plockade fram ingredienser. Hittade bryggarmusik (mest bayersk oumpa-boumpa) på YouTube och satte igång.

Mäskning:

12:40 - 7 l varmvatten i gryta, platta på och Sous Vide i. Tog 10 min att uppnå 72°
12:50 - Påse, malt, av med platta. Malten kylde inte ner så effektivt som jag hoppats, tillsatte någon liter kallvatten
13:00 - Mäsktemperatur 67°, timer 30 min
13:30 - Omrörning och värming lakvatten

Lakning:

14:00 - Lakning. Bryggpåse i IKEAs avlånga durkslag funkade perfekt! Mot slutet fick det droppa av liggandes på galler. Man kan då tippa durkslaget något och därmed förmå lakvattnet att droppa ur bättre
14:25 - Mätte SG. Noterar att all hydromettermätning måste kompenseras från temperatur. Uppmätt värde

Sats #3 - 2 apr 2021

Övriga anteckningar

1.050 på 70° ger 1.068 efter compensation. Se <https://www.brewersfriend.com/hydrometer-temp/>
14:25 - Lakning klar. Vörten fortfarande inte i närheten av koktemp. Slå på plattan på max direkt när lakningen börjar nästa gång!

Kokning

14:55 - Vörtkoket igång
Humble och klarning i på min 40, 10 och 9

Kylning

15:05 - 1630 - Jag klädde en balja med handdukar som jag soakade i kallt vatten. Grytan däri, kylspiral i grytan, och kylklampar och kallvatten i baljan. Det blev effektivt; endast ca 30 min att nå 20°. Min fjärrkontrollerade termometer verkar vara opålitlig, dock.

Överföring

Med hävert och via saftsil tog det trekvart att få över allt.
Hade strax över 7 l i hinken (nästan 2 l kalldrev) och tog OG:n (71 isf tänkta 64). Spädde ut med vatten, men fick lite för mycket i. Nästa mätning gav 61, vilket kompenserades med 37 g socker (ingen idé att öppna maltpåsen för såpass lite). Detta gav en OG på 65, vilket är close enough.

Jäsning

17:42 - Ungefär 8 liter sattes på jäsning. Now, we wait....

Satslogg

2 april 2021 kl. 12:30	Status: Bryggning
2 april 2021 kl. 12:40	Kok 7 l till 72°
2 april 2021 kl. 12:50	Malt och påse, 72°
2 april 2021 kl. 13:00	Mäsktemp 67° uppnådd
2 april 2021	Bryggdatum
2 april 2021	Jässtart
2 april 2021 kl. 14:00	Lakning
2 april 2021 kl. 14:25	Lakning klar -> uppkok
2 april 2021 kl. 14:55	Kokning, 100°
2 april 2021 kl. 15:35	Humble - beska
2 april 2021 kl. 15:45	Aromhumle
2 april 2021 kl. 15:54	Aromhumle
2 april 2021 kl. 15:55	Kylning påbörjad
2 april 2021 kl. 16:31	Kylning klar
2 april 2021 kl. 16:40	Tappning till jäskär1
2 april 2021 kl. 17:25	OG-mätning
2 april 2021 kl. 17:40	Satt på jäsning
2 april 2021 kl. 20:27	Status: Jäsning
11 april 2021 kl. 16:52	Torrhumling, 50 g Eldorado
17 april 2021 kl. 13:40	Flaskning
17 april 2021 kl. 15:10	Status: Efterbehandling

Sats #3 - 2 apr 2021

Satslogg

17 april 2021

Tappningsdatum