

039 Bach's Pækjulær Ale

Old Ale (19 A)

Type: All Grain
Batch Size: 18,93 l
Boil Size: 25,70 l
Boil Time: 90 min
End of Boil Vol: 22,64 l
Final Bottling Vol: 17,41 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 06 Jul 2014
Brewer: Bach Bryg
Asst Brewer:
Equipment: Pot and Cooler (5 Gal/19 L) - All Grain
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 81,8 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes: Skal gemmes et par måneder og serveres ved 13 grader.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
3,917 kg	Pale Malt (2 Row) UK (5,9 EBC)	Grain	1	79,5 %
0,461 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (118,2 EBC)	Grain	2	9,4 %
0,120 kg	Wheat, Flaked (3,2 EBC)	Grain	3	2,4 %
0,087 kg	Chocolate Malt (886,5 EBC)	Grain	4	1,8 %
0,169 kg	Black Treacle (300,0 EBC)	Sugar	5	3,4 %
0,169 kg	Cane Sugar, Dark (98,5 EBC)	Sugar	6	3,4 %
22 g	Northern Brewer [8,70 %] - Boil 90,0 min	Hop	7	22,0 IBUs
16 g	Fuggles [6,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	8	5,1 IBUs
3,86 g	Irish Moss 75 liter (Boil 10,0 mins)	Fining	9	-
16 g	Fuggles [6,00 %] - Boil 2,0 min	Hop	10	0,9 IBUs
1,0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04) [23,66 ml]	Yeast	11	-
16 g	Fuggles [6,00 %] - Dry Hop 7,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs
1,00 Items	Gas, el og vand 25 liter (Bottling 0,0 mins)	Other	13	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,057 SG
Est Final Gravity: 1,011 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,0 %
Bitterness: 28,0 IBUs
Est Color: 39,0 EBC

Measured Original Gravity: 1,052 SG
Measured Final Gravity: 1,011 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,4 %
Calories: 486,1 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body, No Mash Out
Sparge Water: 19,28 l
Sparge Temperature: 66,7 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 4,924 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 11,96 l of water at 73,1 C	66,7 C	90 min

Sparge: Fly sparge with 19,28 l water at 66,7 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: 103,81 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage

Volumes of CO2: 1,8
Carbonation Used: Bottle with 103,81 g Dry Malt Extract
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 18,3 C

Notes

Denne opskrift er klar til brygning den 2. november

Opskriften er angrebet fra 2 sider:

Først har jeg taget den originale opskrift fra 200 Clone Brews og scaleret den op til 75 liter.

Dernæst har jeg taget bryg nr. 32 og justeret med de ændringer, som jeg havde tænkt mig, da jeg sammenlignede nr. 32 med Peculier Ale.

Den efterfølgende sammenligning var lille. Opgraderingen fra bryg 32 var stadig en alkohol fætter, så jeg justerede mængden af malt og humle, så det stemte med den opgraderede version af 200 Clone Brews.

Så de 2 opskrifter endte med at være meget identiske.
Så nu skal den prøves i den rene 200 Clone Brews opskalerede version!

Opskriften kalder på et stort antal pakker flydende gær. Det har jeg ikke råd til, så jeg supplerer med et par pakker tørgær (English Ale). Disse tilsættes først dagen efter at vådgæren (gærstarteren) er tilsat. (Da det er en nedskaleret version af opskriften - og Brygladen ikke kunne levere Irish Ale, har jeg udelukkende brugt en pakke English Ale.

Brygningen gik helt efter bogen. Der var en anelse for lidt mæskevand, så jeg vil nok justere lidt op her, når jeg bruger det lille anlæg.

Selve brygget så ualmindelig fint og klart ud. Jeg brugte nok også lidt mere Irish Moss, end hvad jeg plejer. Hvis det gør udfaldet, skal dette også justeres op.

Ved flaskning har jeg lavet 3 forskellige karboneringer:

En real cask ale ligger typisk på 1,2 - 1,8, så jeg har lavet følgende 5-liters fade:

1,2 = 40 gram ekstrakt = 2,3 gram pr. liter (11,5 gram)

1,5 = 72 gram ekstrakt = 4,1 gram pr. liter (20,5 gram)

1,8 = 104 gram ekstrakt = 6 gram pr. liter (30 gram)