

## *Hustler Honey Ale*

**Beer Style:** California Common,Honey,Light Ale,Pale Ale

**Recipe Type** all-grain

**Description:** Refreshing Honey Ale.

Made to honor the Texas Flat Track Rollergirls. Hustler for life!  
ABV 6.3%

### **Ingredients:**

Grain/Extract/Sugar

- 52.6% 5.00 lbs. Pale Malt(2-row)
- 31.6% 3.00 lbs. Honey
- 10.5% 1.00 lbs. Crystal 10L
- 5.3% 0.50 lbs. Cara-Pils Dextrine Malt
- Hops
- 2.00 oz. Cascade Whole AA 5.75 IBU49.1 60 min.
- Extras
- 0.25 Oz Irish Moss Fining 15 Min.(boil)
- 1.00 Unit(s) BrewVint Yeast Fuel Other 10 Min.(boil)
- Yeast
- White Labs WLP051 California Ale V

**OG:** 1.060 **FG:** 1.012 **Primary Ferment:** 10 Days or until fermentation stops. **Secondary Ferment:** 7 Days, Cold Crash for 3 days

### **Procedure:**

Mash Schedule

-----

Mash Type: Single Step

Grain Lbs: 6.50

Water Qts: 12.50 - Before Additional Infusions

Water Gal: 5.63 - Before Additional Infusions

Qts Water Per Lbs Grain: 1.60 - Before Additional Infusions

Saccharification Rest Temp : 155 Time: 60

Mash-out Rest Temp : 154 Time: 15

Sparge Temp : 170 Time: 15

Total Mash Volume Gal: 2.14 - Dough-In Infusion Only

All temperature measurements are degrees Fahrenheit.

### Fermentation Specifics

-----

Pitched From: Starter

Amount Pitched: 1000 mL

Lag Time: 9.00 hours

Primary Fermenter: Glass

Primary Type: Closed

Days In Primary: 10

Primary Temperature: 68 degrees F

Secondary Fermenter: Glass

Secondary Type: Closed

Days In Secondary: 7

Secondary Temperature: 70 degrees F

Original Gravity: 1.060 SG 14.72 Plato

Finishing Gravity: 1.012 SG 3.07 Plato

Make 1000ML starter using the finest DME and boiled water.

Beer is very drinkable in large quantities.

**Submitted by:** Garth Humphrey

### **Ingrediënten** (*originele recept omgerekend*)

52,6% Pale ale mout ( 2.3 kg)  
10,5% Karamel mout (0.45 kg)  
5,3% Kara pils mout (0.23 kg) >>>>> Totaal mout 2.98 kg  
31,6% Honing (1.36 kg)  
Water (21.3 l)

Fuggles hop (56.7 g)  
Irish Moss (7.1 g)  
Schil van twee sinaasappels (heel dun geschild )  
Gist

### **Toelichting**

Eerste rust: 67.7 °C voor 15 min

Tweede rust: 68.3 °C voor 60 min

Derde rust: 76.7 °C voor 15 min

Verwachte dichtheid wort na koken: 1.060 14,72 °P

Verwachte dichtheid wort na fermentatie; 1.012 3,07 °P

### **WERKINSTRUCTIE PRODUCTIE HONEY ALE (aangepaste werkinstructie)**

1. Vul het Formulier Proces- en analysegegevens (F-D-b-01) in met de gewenste hoeveelheden mout.
2. Zet de apparatuur klaar: schone pan van 10 liter, klaringskuip of filter met RVS emmer, schuimspaan, driepoot met brander of gasfornuis, lucifers, thermometer, maatbeker, slangenhevel.
3. Weeg totaal 2,9 kg mout af in de verhouding die is gegeven in de Toelichting en maal de mout. Weeg na het malen de totale hoeveelheid mout die je hebt opgevangen en bepaal het maalverlies.
4. Vul voor de hele groep een grote kookketel in de zuivelhal met water (10 liter) en breng dit op 80 °C.

5. Breng water uit de kraan op een temperatuur van de eerste rust en weeg in een emmer de juiste hoeveelheid water af die is gegeven in de Toelichting. Noteer deze temperatuur en het tijdstip.
6. Voeg al roerende het water toe aan de geschrote mout in de pan en verwarm het beslag tot de eerstgenoemde beslagtemperatuur. Noteer temperatuur en tijd.
7. Volg het brouwschema, noteer steeds temperaturen en tijden.
8. Klaren
  - a. Zet ondertussen een andere pan klaar met 5 liter water en start met uitkoken van Irish moss (15 min).
  - b. Voeg na 15 minuten rest van het water (6.3 l) en honing toe.
  - c. Hou temperatuur op 80 °C voor 45 minuten.
  - d. Na 45 minuten laat honingwater met gesloten deksel afkoelen tot 20 °C.
9. Klaringskuip:
  - a. zorg dat de afvoerslang bevestigd is en via een slangenhal omlaag wijst;
  - b. vul de klaringskuip half met water van 80 °C 10 minuten vóór het moment dat het beslag wordt opgewarmd naar zijn laatste temperatuur;
  - c. laat dit water 10 minuten zitten;
  - d. tap het water af via de slang tot 1 cm *boven* de zeefplaat; zorg dat daarna de slang weer omlaag wijst, zodat er geen vloeistof uit kan lopen; zorg dat de slang vol water blijft staan (sluit de slangenklem),
  - e. breng het beslag over naar de klaringskuip. Maak de pan schoon (en houd 'm bij je); noteer de tijd en temperatuur;
  - f. laat het beslag 15 minuten bezinken;
10. Weeg de lege pan waarin je het wort gaat opvangen en noteer het gewicht.
11. Begin met het wort uit de slang op te vangen in de pan; laat geen lucht in de slang komen (want als die onder de zeefplaat komt is het afgelopen met klaren); de snelheid mag niet hoger zijn dan zijn dan 100 ml per 30 seconden (anders slaat het filter dicht).

12. Neem een monster van de eerste wort die je opvangt, koel dit af tot 20,0 °C en meet de dichtheid (en gooi dit monster weer terug - niet weg).
13. Meet ieder 5 minuten de refractie van het wort die je opvangt.
14. Voeg, wanneer de bovenkant van de bostel droog gaat vallen, steeds twee liter water toe van 80 °C. Schrijf op hoeveel keer je twee liter water toevoegt
15. Blijf wort aftappen totdat de dichtheid van het wort in de opvangbak (emmer of pan) de gewenste dichtheid of refractie heeft, aangegeven in de Toelichting.
16. Start (intussen) het koken van het wort in een pan. Voeg de hop en sinaasappel schillen toe, zoals aangegeven in de Toelichting; Noteer tijdstip start koken.
17. Stop het koken na 90 minuten.
18. Neem een monster, *koel dit af*, en bepaal de dichtheid of refractie.
19. Roer het wort nu zo snel mogelijk (*whirlpoolen*) en laat het wort, met deksel op de pan, afkoelen (in een bak met koud water, indien aanwezig).
20. Weeg na afkoelen de pan met wort; noteer het gewicht.
21. Maak het gistvat heel goed schoon met heet water en zeep; spoel goed na (en houd de deksel er zoveel mogelijk op). Weeg het lege gistvat.
22. Breng door middel van een slanghevel zoveel mogelijk wort over in het grote pan; voorkóm dat er iets van de troebeling meegaat naar het grote pan. Het is de bedoeling dat er lucht ingeslagen wordt, dus je mag de pan op tafel laten staan en het gistvat op de grond: laat het wort er maar in kletteren.

22.1. Voeg afgekoelde honingwater toe aan het pan met wort.

22.1.1. Breng bovenstaande mengsel over naar gistvat(en)

21. Weeg het gevulde gistvat.

22. Voeg gist toe, maar houd *iets van de gist achter*. Als dat korrelgist is moet je de gebruiksaanwijzing lezen. Als het vloeibare gist is moet je 0,5 - 1,0 % toevoegen. Noteer het type gist, sluit het vat (bijna).

23. Vul een bierflesje voor 2/3 met wort, voeg de rest van de gist toe en zet het in een stoof bij 28 °C; meet na 3 - 4 dagen de dichtheid van dit bier (= te verwachten dichtheid)

24. Meet de dichtheid voor het eerst na 2 weken en herhaal dit iedere week (*pas op voor besmetting*). Wanneer het jongbier de verwachte dichtheid heeft (zie onder punt 23) kan het bier worden afgevuld.

25. Maak bierflesjes van 0,5 l heel goed schoon.

26. Doe in ieder bierflesje 5,00 gram suiker, vul het af met jongbier en laat het nagisten gedurende ten minste 2 weken bij kamertemperatuur.

27. Laat het bier minstens één week rijpen in de koelkast.

28. Het bier is klaar.

*Bovenstaand recept voor honey ale (Amerikaanse tekst en Nederlandse vertaling werd gebruikt in het brouwproject op mbo Life Sciences zoals door Fons beschreven. Het Amerikaanse recept waar een en ander van is afgeleid is bijgevoegd. Leve de TexasFlat Track Rollergirls!!*