

5 - Pusles Party Beer

American Pale Ale

Type: All Grain

Date: 18-04-2011

Batch Size (fermenter): 20,0 l

Brewer: Simon Lei Fredslund

Boil Size: 24,1 l

Asst Brewer:

Boil Time: 90 min

Equipment: Simons elgryde

End of Boil Volume: 20,8 l

Brewhouse Efficiency: 65,00 %

Final Bottling Volume: 20,0 l

Est Mash Efficiency: 65,0 %

Fermentation: My Aging Profile

Taste Rating(out of 50): 40,0

Taste Notes: Single hop Pale ale. Medium krop, mellem humling, med et strejf af citrongræs og ingefær. Orange farve og meget skum.

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
0,10 kg	Extra Light Spraymalt (Muntons) [Boil for 50 min](6,0 EBC)	Extract	5	1,9 %
3,00 kg	Pale Ale (Vejers) (5,5 EBC)	Grain	1	57,9 %
1,80 kg	Vienna Malt (Lund) 6-8 ebc (6,9 EBC)	Grain	2	34,8 %
0,28 kg	Hvede Malt (Lund) 2-4 ebc (3,0 EBC)	Grain	3	5,4 %
20,00 g	Nelson Sauvin (Maltbazaren) [10,90 %] - Dry Hop 7,0 Days	Hop	13	0,0 IBUs
10,00 g	Nelson Sauvin (Maltbazaren) [10,90 %] - Boil 60,0 min	Hop	4	14,9 IBUs
10,00 g	Nelson Sauvin (Maltbazaren) [10,90 %] - Boil 30,0 min	Hop	6	11,4 IBUs
10,00 g	Nelson Sauvin (Maltbazaren) [10,90 %] - Boil 15,0 min	Hop	7	7,4 IBUs
10,00 g	Nelson Sauvin (Maltbazaren) [10,90 %] - Boil 3,0 min	Hop	11	1,8 IBUs
3,00 Items	Citrongræs (Boil 5,0 mins)	Spice	10	-
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	8	-
20,00 g	Ginger Root (Boil 5,0 mins)	Herb	9	-
1,0 pkg	California Ale (White Labs #WLP001) [1000,00 ml]	Yeast	12	-

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,050 SG

Measured Original Gravity: 1,046 SG

Est Final Gravity: 1,009 SG

Measured Final Gravity: 1,007 SG

Estimated Alcohol by Vol: 5,4 %

Actual Alcohol by Vol: 5,1 %

Bitterness: 35,6 IBUs

Calories: 423,1 kcal/l

Est Color: 10,5 EBC

Mash Profile

Mash Name: Simons maskeprogram

Total Grain Weight: 5,18 kg

Sparge Water: 13,5 l

Grain Temperature: 20,5 C

Sparge Temperature: 77,0 C

Tun Temperature: 70,0 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
------	-------------	------------------	-----------

Vand til deadspace	Add 3,04 l of water at 93,2 C	65,0 C	0 min
Mash In	Add 12,66 l of water and heat to 64,0 C over 45 min	64,0 C	80 min
Mash Out	Heat to 77,0 C over 20 min	77,0 C	1 min

Sparge Step: Fly sparge with 13,5 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

Volumes of CO2: 2,8

Pressure/Weight: 153,54 g

Carbonation Used: Bottle with 153,54 g Corn Sugar

Keg/Bottling Temperature: 19,0 C

Age for: 28,00 days

Fermentation: My Aging Profile

Storage Temperature: 18,0 C

Notes

15. april 2011: Starter kl. 22.30 med at lave 1-liter starter på WLP001, fordi jeg ikke kunne få SafAle US-05 til weekendens bryg. Koger 1 (eller 1,05 cirka) liter vand i 15 minutter med 100 gram Extra Light Extract i en gryde. Køler det ned udendørs+køleskab i omkring 1½ time i gryden og hælder det over i min 3-liters plastickande, der forinden er desinficeret i iodphor. Derpå rystes gæren grundigt og tilsættes urten og dækkes til med staniol. Jeg forventer den skal stå 1½ døgn inden ibrugtagning.

17. april: Jeg ville brygge idag, men tappehanen knækkede af, derfor må jeg vente til i morgen. Jeg er lidt i tvivl om, hvor god min gærstarter er blevet, for den ser meget stille ud, men der er vel ikke meget andet end at prøve den.

18. april: Har lånt en elgryde af Maltbazaren og bruger derfor deres tappehane, super :-). 18.40. Måler vand af og varmer op. Hælder malten i ved 62 grader og hæver temperaturen til ca. 65 - det er svært at måle temp. korrekt, for den varierer over hele gryden. Mæsker ved en konstant temperatur på 63-64 grader. Udmærket gået.

Filtrering 20.40: Der er måske lige 1 liter for meget spargevand, men jeg er ikke helt sikker, for jeg noterer ikke pre-boil volumen.

Filtrering er slut 21.20 og vandet varmes op til kogepunktet, der nås kl. ca. 21.50.

Ved kogepunktet koger det en smule over, fordi jeg har sat sien ned i (for at undgå for meget grums ved brugen af pellets). Desværre betyder det også, at der flyder skallerester rundt i urten, så det ligner noget værre grums. Jeg tager sien op og forsøger at skumme noget at urenhederne ud og tilsætter 60 min humle i en sok (lad være med det fremover - jeg tror ikke de folder sig ordentligt ud, på den anden side giver det fildt meget trub i bunden, og der går ½-1 liter urt til spilde til sidst pga. for meget trub.

Færdig kl. 00, hvis jeg havde rubbet neglene havde rengøring været færdig 00.45.

Pre-boil er 1038 SG, altså 4 SG under, så jeg vælger at tilsætte 100 g ekstrakt til urtkogningen ved 50 min tilbage, for at kompensere. Dette gør, at urten ender på 1040 SG pre-boil.

11. maj: Jeg droppede 2nd fermenteringen, men glemte så til gengæld at tørhumle. Efter 24 dage på primær ville jeg flaske den, men måtte så i stedet stikke den om og tørhumle med 20 gr Nelson Sauvignon pellets. Den får 4-5 dage med humlen og så skal den flaskes, for ikke at få for lang tid på gærtanke. FG måles til 1007. Det er helt vildt godt gæret ned, men det må nok især skyldes den lette procent. Pt. står den til 5,08, hvilket er meget fint. Problemet er måske at den blive for tør i eftersmagen, men det kan kun en prøvesmagning afgøre. Lige nu smager den meget fint. Tilpas humlet i smagen, men heller ikke så meget krop. Jeg tror den bliver rigtig

god som iskold grillbajer. Den smager dog ikke af passionsfrugt eller ingefær/citrongræs. Det kan være der sker noget senere i processen. Jeg er glad :-)

19. maj: Flasker den efter 8 dage med tørhumling. Den dufter fint af liflig sød frugt, men også noget friskhed. Den smager en bitte smule af ingefær bagerst på tungen men også dejligt af humle med en smal malkrop. Ingen citrongræs lige nu. Mere af det næste gang. Jeg tager en FG igen - stadig på 1007. Der flaskes sammen med Pernille 51 (ca) 33 cl og 2 stk 50 cl = 17,8 liter øl. Kapslen bliver sølvfarvet og tapningen tager i alt 2 timer og så lige 15 minutter til det sidste rengøring.

24. juni: Smager den færdige øl for første gang med Pernille. Den er dejligt højt karboneret med et flot skum. Den er lidt grumset, og ser derfor ikke så orange ud som ventet, men holder man den op mod lyset er den klart orange. Jeg kan ikke smage ingefær eller citrongræs eller også er jeg i tvivl om det er Nelson Sauvin der smager/lugter lidt af det samme. Smagen er frisk humlet, men ikke så bitter. En dejlig drikbar øl, der passer supergodt til thaimad eller bare som en sommerøl for sig selv.

Created with [BeerSmith](#)