

Pumpkin Ale

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **12**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.9 liter(s)**
- Total mash volume **26.9 liter(s)**

Steps

- Temp **49 C**, Time **10 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **20.9 liter(s)** of strike water to **53.1C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **49C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3 kg (33.4%)	79 %	6
Grain	Maris Otter Low Colour	0.4 kg (4.5%)	81 %	6
Grain	Thomas Fawcett Halcyon	0.53 kg (5.9%)	80.5 %	5
Grain	Bestmalz - Munich Malt	1 kg (11.1%)	80 %	15
Grain	Bestmalz - Słód pszeniczny jasny	0.5 kg (5.6%)	82 %	5
Grain	Weyermann - Caramunich Typ II Weyermann	0.07 kg (0.8%)	73 %	120
Grain	Strzegom - Bursztynowy	0.1 kg (1.1%)	70 %	49
Grain	Castlemalting - Crystal	0.27 kg (3%)	72 %	150
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.1%)	68 %	400
Adjunct	Dynia Pulpa	3 kg (33.4%)	20 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	60 min	10 %
Boil	lunga	10 g	30 min	11.5 %
Boil	lunga	10 g	10 min	11.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Dry	50 g	Fermentum Mobile
Suchary sprzed roku				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Imbir świeży	15 g	Boil	5 min
Flavor	Zmielony cynamon	3 g	Mash	5 min
Flavor	Starta gałka muszkatowa	1 g	Boil	5 min
Flavor	Cukier trzcinowy	300 g	Mash	75 min
Flavor	Dynia do grillowania (gotowa bez skóry)	4000 g	Mash	75 min
Pocięta w 1-2 cm paski				
Water Agent	Chlorek wapnia [ml]	4.5 g	Mash	75 min
Wyliczona wartość dla 2g				
Fining	Owies na sam spód do wysładzania	1000 g	Boil	60 min
Fining	Whirlfloc	1.25 g	Boil	10 min

Notes

- Rozrobić syrop 150 g cukru i szklanka wody. Każdy kawałek zamarynowany w syropie (pocięty w 1-2 cm paski). Pozostałą część syropu użyć do posmarowania w trakcie grillowania co 5 minut. Grillowanie w temperaturze 150°C przez 10 minut. Po ugrillowaniu zblendować z pozostałą ilością cukru i syropu

Woda modyfikowana pod American Amber Ale 50% destylowana + 50% kranówka + sole

Nagazowanie celować w 2.2

Oct 11, 2021, 2:39 AM

- <https://www.piwo.org/forums/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczu-w-bytomiu-odrza%C5%84skim/?do=findComment&comment=302404>

<https://www.piwo.org/forums/topic/3756-piwo-dyniowe-pumpkin-ale/?hl=%2Bpumpkin%2B%2Bale>

Oct 11, 2021, 4:07 PM