

Pumpkin Ale

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **17**
- SRM **11.7**
- Style **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **88 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.1 liter(s)**
- Total mash volume **21.5 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **79 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **16.1 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **79C**
- Sparge using **15.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4 kg (74.3%)	79 %	6
Grain	Biscuit Malt	1 kg (18.6%)	77 %	50
Grain	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.6%)	75 %	60
Grain	Pale Chocolate	0.08 kg (1.5%)	68 %	600

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Fuggles	35 g	60 min	4.5 %
Boil	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mauribrew Ale Y514	Ale	Dry	12.5 g	Mauribrew

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Dynia	2000 g	Mash	60 min
Flavor	Cukier brązowy	110 g	Mash	60 min

Other	Łuska orkiszowa	500 g	Mash	60 min
Spice	Cynamon	20 g	Boil	5 min
Spice	Imbir	10 g	Boil	5 min
Spice	Ziele angielskie	5 g	Boil	5 min
Spice	Gałka muszkatołowa	5 g	Boil	5 min

Notes

- Dynię pokroić w kostkę, posypać cukrem trzcinowym/brazowym i piec w piekarniku w 210°C przez 45-60 min.
Upieczoną dynię dodać do zacieru na 60 min wraz z łuską orkiszową/ryżową dla lepszego wysładzania.
Z przypraw utworzyć mieszankę "pumpkin pie spice", którą należy dodać na ostatnie 5 min gotowania.
Oct 11, 2018, 12:00 PM