

43. Pumpkin Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **14.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **67.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (47.1%)	80 %	7
Dodatek	Dynia pieczona	4 kg (47.1%)	15 %	15
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.4%)	78 %	100
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.8%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier Biały	0.05 kg (0.6%)	100 %	0
Cukier	Cukier Brązowy	0.05 kg (0.6%)	100 %	0
Ziarno	Castle Cafe	0.025 kg (0.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.025 kg (0.3%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	52 ml	---

Ziemia obiecana - mini džordż	Ale	Gęstwa	50 ml	---
----------------------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawy	7 g	Gotowanie	5 min