

Jemiołuszka (Pumpkin Ale)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (8%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	30 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Sovereign	30 g	5 min	6.1 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia	1000 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	Goździki	3 g	Gotowanie	50 min

Notatki

- Piwo bardzo udane. Dodałbym więcej cynamonu w przyszłości bo goździk dominuje.
24 kwi 2019, 11:47