

Pumpkin ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **10.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (81.2%)	85 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.2%)	79 %	45
Ziarno	Carared	0.11 kg (1.8%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.05 kg (0.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	flyer	30 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saftbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pieczona dynia	2000 g	Gotowanie	60 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- pieczona dynia:
 - 2kg mięsu z dyni
 - 100g cukru kandyzowanego brązowego
 - 1szt. kory cynamonu
 - 10szt. godzików
 - 1 łyżeczka gałki muszkatuowej
 - 1 łyżeczka imbiru mielonego

Całość pieczona 2 godziny w temp. 180°C z termoobiegiem
7 mar 2017, 12:30