

Pumpkin Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **13.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (5.1%)	79 %	130
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.1%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	0.18 kg (3.1%)	80 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Anyż	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cynamon	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Ziele angielskie	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Goździki	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Dynia	3000 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Cukier trzcinowy	1 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Anyż - 1 gwiazdka
- Cynamon - 1 spora łyżeczka
- Ziele angielskie - 10 sztuk
- Goździki 8 sztuk
- Cukier trzcinowy - 300g~

Nagazowanie 1.9
4 paź 2018, 06:39