

Pumpkin ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **30**
- SRM **15.6**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **480 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **480 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (5.6%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.12 kg (3.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (33.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (35%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (14%)	77 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (8.4%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Przyprawy	8 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Dynia piżmowa	1700 g	Zacieranie	480 min

Notatki

- Dynia upieczona z dodatkiem cukru, wrzucona do zacieru i zostawiona na noc - 8h.

Przyprawy: łyżeczka cynamonu, 1/2 łyżeczki imbiru, 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
13 lis 2021, 11:19