

PUMPKIN ALE #4

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **13.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

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

Przyprawa	pumpkin pie spice	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	dynia pieczona 2-3kg	2500 g	Zacieranie	65 min
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min