

# Pumpkin Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **15.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale              | 5 kg (64.9%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński             | 1 kg (13%)    | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Biscuit Malt                   | 1 kg (13%)    | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Pszeniczny                     | 0.5 kg (6.5%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Caraaroma                      | 0.1 kg (1.3%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (1.3%) | 68 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 60 g  | 60 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Willamette | 25 g  | 10 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Willamette | 15 g  | 5 min  | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa                              | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|------------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M07 British Ale | Ale | Suche | 11 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pieczona dynia    | 2 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Irish Moss        | 10 g  | Gotowanie  | 15 min |
| Przyprawa       | Cynamon           | 10 g  | Gotowanie  | 10 min |
| Przyprawa       | Imbir             | 10 g  | Gotowanie  | 10 min |
| Przyprawa       | Gałka muskatołowa | 10 g  | Gotowanie  | 10 min |
| Przyprawa       | Goździki          | 10 g  | Gotowanie  | 10 min |

## Notatki

- Dynia upieczona dzień wcześniej z cukrem brązowym, zmiksowana i dodana do zacieru.  
24 lut 2017, 20:36