

Pumpkin Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **34.9**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (13.3%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	1 kg (13.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (6.7%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles40	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Dynia (pieczona)	2300 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Imbir	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gałka Muszkatołowa	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Goździki	6 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Miód	70 g	Gotowanie	60 min