

Pumpkin Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **13.9**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.7 kg (75.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Munich Malt I	0.42 kg (8.5%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.35 kg (7.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.28 kg (5.7%)	75 %	65
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.18 kg (3.7%)	71 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	17 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Palisade	13 g	30 min	7.6 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Przyprawa	Pieczona Dynia Hokkaido	1000 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Kardamon	2.5 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Imbir	2.5 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Cynamon	2 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	2 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Cukier Dark Muscovado	50 g	Zacieranie	75 min

Notatki

- Przyprawy i cukier dodane do pieczenia Dyni w 180 C przez 45 minut.
21 wrz 2016, 15:30