

# Pumpkin Ale

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **11.6**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **13.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **8.6 liter(s)**
- Total mash volume **11 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **8.6 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Sparge using **7.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (26%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Carared	0.3 kg (7.8%)	75 %	45
Grain	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.35 kg (9.1%)	75 %	20
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (13%)	80 %	5
Grain	Biscuit Malt	0.3 kg (7.8%)	79 %	45
Adjunct	Pieczona dynia	1.4 kg (36.4%)	15 %	20

Dynię kroimy ze skórą na drobną kostkę. Wykładamy na blaszkę i posypujemy cukrem (150g). Pieczemy w 180 C przez 60 min.

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	250 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Spice	Cynamon	2 g	Boil	5 min
Spice	Imbir	1 g	Boil	5 min
Spice	Ziele angielskie	0.5 g	Boil	5 min
Spice	Gałka muszkatułowa	0.5 g	Boil	5 min
Flavor	Pieczona dynia	1400 g	Mash	60 min

## Notes

- łuska ryżowa/gryczana do filtracji.  
Przyprawy w łyżeczkach a nie w gramach.  
Dynia pieczona przez 1h w temp 180-200C, posypana 150g cukru.  
Ferm. burz. 7 dni w temp 18-20C.  
Ferm.cicha 7 dni w temp 17 C.  
*Dec 3, 2017, 1:04 AM*