

## #47 Pumpkin Amber Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **10.4**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.7%)	70 %	299
Dodatek	Dynia	2.5 kg (30.9%)	10 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Huell Melon	25.6 g	15 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

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

Ziolo	Przyprawa do piernika	30 g	Gotowanie	0 min
-------	--------------------------	------	-----------	-------