

Anniversay Pumpkin Saison

- Gęstość --- **BLG**
- ABV **0**
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.93 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.98 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	2-Row (US)	3.18 kg	79.9 %	1
Ziarno	Biscuit (BE)	0.45 kg	75.58 %	60
Cukier	Turbinado	0.31 kg	95.01 %	25
Ziarno	Carastan 30L (UK)	0.23 kg	75.58 %	89
Dodatek	Rolled Oats	0.23 kg	71.26 %	4
Ziarno	Special B (BE)	0.14 kg	73.42 %	305
Ziarno	Caramel/Crystal 80L (US)	0.11 kg	71.26 %	212
Ziarno	Carafa II (DE)	0.09 kg	69.1 %	1133
Ziarno	Coffee Malt (UK)	0.03 kg	77.74 %	399

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade (NZ)	7.09 g	60 min	13 %
Gotowanie	Pacific Jade (NZ)	42.52 g	1 min	13 %
Na zimno	Pacific Jade (NZ)	49.61 g	1 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belle Saison	Ale	Suche	--- g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Ginger Root (Fresh)	500 g	Gotowanie	1 min
	Nutmeg (Ground)	250 g	Gotowanie	1 min
	Allspice Powder	250 g	Gotowanie	1 min

	Cinnamon Sticks	2000 g	Gotowanie	1 min
	Vanilla Beans	1000 g	Gotowanie	1 min
	Vanilla Beans	1000 g	Fermentacja burzliwa	0 dni