

Birthday Pumpkin Ale 16

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **7.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (15.9%)	74 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (15.9%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	15 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	35 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

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

Przyprawa	Imbir	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Dynia	1000 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Goździki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gałka muszkatałowa	5 g	Gotowanie	15 min