

# Creamy Pumpkin Spice Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **10.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (26.1%)	80 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (17.4%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt Castlemalting	0.5 kg (8.7%)	79 %	55
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (8.7%)	50 %	3
Cukier	Melasa	0.25 kg (4.3%)	40 %	100
Dodatek	Pulpa z dyni	2 kg (34.8%)	40 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	35 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	5 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lomik	10 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pieczona dynia	1000 g	Gotowanie	70 min
Przyprawa	Przyprawa Pumpkin Spice	20 g	Gotowanie	30 min
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Kwas mlekowy - 0,4 ml do zacierania, 0,6 ml na 10 litrów do wysładzania  
Dodatek siarczany wapnia 0,25g na 10 litrów do zacierania i 0,5 g do wysładzania na 10 litrów  
Dodatek chlorku wapnia 0,5g na 10 litrów do zacierania i 1g do wysładzania na 10 litrów  
Dodatek węglanu wapnia 0,20g do zacierania i 0,40g do wysładzania na 10 litrów  
Dodatek 0,1g siarczany magnezu do zacierania i 0,15g do wysładzania na 10 litrów  
Mieszanka przypraw Pumpkin Pie (w równych proporcjach: cynamon, wanilia laska, imbir, gałka muszkatołowa) - dodana do smaku i aromatu  
Przepłukanie łuski ryżowej gorącą wodą, ułożenie warstwy filtracyjnej - 5cm  
25 wrz 2024, 02:34