

Jemiołuszka (Pumpkin Ale)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (80%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.4 kg (8%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (4%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Palisade | 30 g | 60 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Sovereign | 30 g | 5 min | 6.1 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 30 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew T-58 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|--------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Dynia | 1000 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Cynamon | 5 g | Gotowanie | 50 min |
| Przyprawa | Imbir | 10 g | Gotowanie | 50 min |
| Przyprawa | Goździki | 3 g | Gotowanie | 50 min |

Notatki

- Piwo bardzo udane. Dodałbym więcej cynamonu w przyszłości bo goździk dominuje.
24 kwi 2019, 11:47