

Perfect Pumpkin Ale 2.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **10.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Bestmalz (Pilsen Malt)	2.6 kg (43.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski Bestmalz (Muich Malt)	1.1 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (11.8%)	79 %	50
Ziarno	Viking Malt Red Ale	0.8 kg (13.4%)	75 %	70
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.45 kg (7.6%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.3 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	English Golding	15 g	30 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	15 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle BE134	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon Madagaskarski	20 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Imbir	15 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Goździka	4 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Anyż	12 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Skórka pomaraczy	30 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Dynia	3500 g	Gotowanie	30 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	3 g	Zacieranie	100 min
Czynnik do wody	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min