

PERFECT PUMPKIN ALE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **18.8**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Bestmalz	2.66 kg (45.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski Bestmalz	1.34 kg (22.8%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.58 kg (9.9%)	73 %	80
Ziarno	Carabelge Weyermann	0.44 kg (7.5%)	80 %	30
Ziarno	Karmel 600 Viking Malt	0.36 kg (6.1%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.36 kg (6.1%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.14 kg (2.4%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14.83 g	90 min	11 %
Gotowanie	Chinook	7.42 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	296.78 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia muszkatołowa	2967.74 g	Gotowanie	90 min
Dodatek smakowy	Lipa	15 g	Gotowanie	80 min
Dodatek smakowy	Imbir	10 g	Gotowanie	50 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Muskat	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Cynamon	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomaraczy	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Anyż	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wanila	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wanila melona	15 g	Fermentacja cicha	7 dni