

Pumpkin

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **12.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Victory Malt	0.7 kg (11.5%)	73 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (6.6%)	72 %	236
Ziarno	Żytni	1 kg (16.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	60 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Mount Hood	30 g	3 min	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	90 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Przyprawy na ostatnie 10min gotowania:
- 4g cynamonu

- 4g wanili
- 2g gałki muszkatułowej
- 1g ziela angielskiego
- 2g suszonego imbiru
- 4 goździki

Do zacierania 4kg dyni, wcześniej wypieczonej w brązowym cukrze.
Filtracja z łuską ryżową.
20 sie 2017, 14:43