

Pumpkin

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **13.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Aroma CastleMalting	1 kg (15.6%)	78 %	100
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (6.3%)	73 %	80