

# PUMPKIN ALE #1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **20.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (20%)	--- %	296

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pieczona dynia	1500 g	Zacieranie	90 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zest cytrynowy	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra indyjska	3.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatułowa	2.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	2.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ziele angielskie	1.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pieprz czarny	1.5 g	Gotowanie	10 min