

# Pumpkin Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **12.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 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 **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10%)	80 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (4%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	5 min	6 %
Gotowanie	Challenger	40 g	5 min	7 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	0 min
Inne	Melasa Pieczonej Dyni	2500 g	Zacieranie	0 min
Inne	Łuski ryżowe	500 g	Zacieranie	1 min
Przyprawa	Przyprawa pumpkin pie	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- Burzliwa 20oC 7 dni,  
Cicha 22oC, 7 dni  
*23 mar 2016, 19:49*