

# Pumpkin Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **38**
- SRM **11.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (15.2%)	79 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7.6%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.5%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew T-48	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	6 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Cynamon	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Dynia Pieczona	3000 g	Zacieranie	90 min

### Notatki

- Dynie obrać, pokroić, posypać brązowym cukrem i piec w 180 stopniach z termoobiegiem przez ok 40 min lub aż się zrobi miękka.  
*14 wrz 2017, 12:59*