

Pumpkin Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **17**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (57.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Caramel Munich III	1 kg (14.3%)	75 %	180
Dodatek	Dynia	2 kg (28.6%)	20 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm top	Ale	Suche	120 g	brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Dynia	2000 g	Zacieranie	75 min
Klarowanie	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	---

Klarowanie	Whirlfloc	1.2 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	-------	-----------	--------