

# Pumpkin Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **16.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (29%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (32.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.2%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	7 %