

Pumpkin ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **7.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	3.5 kg (66%)	--- %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny	1.5 kg (28.3%)	--- %	30
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.7%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	10 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia	3000 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Dynia jako dodatek do zacierania.
3 kilogramy dyni pokrojone w kostkę, wymieszana z przyprawami i upieczona.
Przyprawy użyte do pieczenia dyni:
 - imbir mielony - 2g
 - gałka muskatołowa -3g
 - goździki - 3g (zmiążdżone w moździerzu)
 - cynamon - 5g
 - cukier brązowy - 240g*6 gru 2017, 14:09*