

Pumpkin Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **17**
- SRM **11.7**
- 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 **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (74.3%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (18.6%)	77 %	50
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.6%)	75 %	60
Ziarno	Pale Chocolate	0.08 kg (1.5%)	68 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia	2000 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Cukier brązowy	110 g	Zacieranie	60 min

Inne	Łuska orkiszowa	500 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Ziele angielskie	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Dynię pokroić w kostkę, posypać cukrem trzcinowym/brazowym i piec w piekarniku w 210°C przez 45-60 min.
Upieczoną dynię dodać do zacieru na 60 min wraz z łuską orkiszową/ryżową dla lepszego wystadzenia.
Z przypraw utworzyć mieszankę "pumpkin pie spice", którą należy dodać na ostatnie 5 min gotowania.
11 paź 2018, 12:00