

# Pumpkin Ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **19**
- SRM **15.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (27.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.5%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Dodatek	Pieczona dynia	4 kg (36.4%)	20 %	30
Cukier	Cukier trzcinowy	0.5 kg (4.5%)	--- %	---
Ziarno	Żytni	1.5 kg (13.6%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	6.8 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Gałka Muszkatołowa	8 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Cynamon	24 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Goździki	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir	6 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Nanieś korekty, jeśli wyda Ci się, że jest za mało przypraw.  
*9 paź 2018, 19:37*