

## pumpkin ale #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **7.8**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.3%)	81 %	70
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 KVEIK VOSS	Ale	Gęstwa	500 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	3 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	kardamon	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ziele angielskie	3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	dynia pieczona	3000 g	Zacieranie	95 min