

# Pumpkin Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **11.4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Strzegom	2.5 kg (78.1%)	70 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30 - Strzegom	0.3 kg (9.4%)	70 %	30
Ziarno	Karmelowy Biscuit 50 Castle	0.3 kg (9.4%)	70 %	9
Ziarno	Czekoladowy 400 - Strzegom	0.1 kg (3.1%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition - Niemcy	13 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau Tradition - Niemcy	13 g	30 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia	2000 g	Zacieranie	90 min
Przyprawa	cynamon	3.33 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	3.33 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	imbir	3.33 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	goździki	3.33 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- ok 10-12 g przyprawy (2 łyżeczki)

Przyprawa: 1 łyżeczka cynamonu, 1/4 gałki, 1/4 imbiru, 1/8 goździków  
27 paź 2018, 17:50