

# Pumpkin Ale 2016

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **14.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.3 kg (82.2%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (6.2%)	74 %	120
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.8%)	80 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia	1200 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Pestki z dyni	50 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Przyprawa do dyni	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa z dyni	500 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- Dynia upieczona z dodatkiem cukru brązowego (15g)  
Przyprawa do dyni:
  - 2g gałka muskatołowa
  - 5g cynamon
  - 2g sproszkowany imbir
  - 4 goździki*17 wrz 2016, 11:06*