

# Pumpkin Ale 2022

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **12**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (14.3%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Dark Munich Malt	0.25 kg (3.6%)	82 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.6%)	73 %	120
Cukier	Brown Sugar, Light	0.25 kg (3.6%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	17 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	dynia pieczona	2000 g	Zacieranie	90 min
Przyprawa	pumpkin pie spice	25 g	Gotowanie	10 min