

# Pumpkin Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	1.58 kg (84.9%)	79 %	7
Ziarno	Caramel Pale Viking	0.28 kg (15.1%)	--- %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	45 min	4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	3 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cynamon	0 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muszkatułowa	0 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir suszony	0 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Dynia pieczona z cukrem trzcinowym	0 g	Gotowanie	45 min

## Notatki

- Cynamon - 2 łyżeczki
  - Gałka - 0.5 łyżeczki
  - Imbir - 0.5 łyżeczki
  - Dynia pieczona z cukrem trzcinowym (900 gram + 90 gram).
- 3 lis 2018, 15:54