

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