

# Pumpkin Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **12.1**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	45
Dodatek	pieczona dynia Hokkaido (pulpa)	1.65 kg (22.4%)	30 %	45
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (2.7%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Ahtanum	50 g	12 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	50 g	5 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	2 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	cynamon	2.5 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	imbir świeży	12 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	kardamon	1 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	2 g	Gotowanie	60 min