

Pumpkin ALE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **9.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (74.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Victory Malt | 0.5 kg (8.3%) | 73 % | 49 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.057 kg (0.9%) | 68 % | 400 |
| Dodatek | Łuska ryżowa | 0.5 kg (8.3%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 30 g | 60 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 30 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|--|----------------|--------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pieczona Dynia | 2000 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Pumpkin Spice | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| 4 łyżeczki cynamonu 2 łyżeczki imbiru 1 łyżeczka ziela angielskiego 1 łyżeczka gałki musztardowej | | | | |