

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				