

## Pumpkin ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **9.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 0.5 kg (16.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 1 kg (32.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (32.3%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Rye, Flaked                 | 0.4 kg (12.9%) | 78.3 %     | 4   |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom    | 0.2 kg (6.5%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdze

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 70 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

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

|                 |               |       |            |        |
|-----------------|---------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa z dynii | 800 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa       | Goździki      | 1.2 g | Gotowanie  | 60 min |
| Przyprawa       | cynamon       | 1.2 g | Gotowanie  | 60 min |
| Przyprawa       | Imbir         | 6 g   | Gotowanie  | 60 min |