

Pumpkin Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **9**
- Styl **Specjalty 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Dekstrynowy Simpsons	0.5 kg (10%)	72 %	1.5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (6%)	76.1 %	0
Dodatek	dynia pieczona	1.2 kg (24%)	10 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PH 2019	20 g	60 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Opshaug	Ale	Gęstwa	100 ml	WL

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	imbir	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	cynamon	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	gałka muszk.	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	goździki	0.5 g	Gotowanie	5 min