

Pumpkin Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **38**
- SRM **6.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Castle Malting	5 kg (60.6%)	80 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (12.1%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (24.2%)	80 %	5
Ziarno	Carmel Wheat	0.25 kg (3%)	70 %	125

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	7 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	30 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Dynia	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Compac	5 g	Gotowanie	10 min