

# Pumpkin Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **21**
- SRM **8.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **49 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **53.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **49C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.9%)	75 %	45
Ziarno	Viking malt słód pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	82 %	5
Ziarno	Biscuit 50 EBC Castle Malting	0.3 kg (4.8%)	77 %	50
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal 90 EBC	0.3 kg (4.8%)	72.8 %	90

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Izabella	10 g	10 min	5.1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	15 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	gała muszkatałowa	9 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	cynamon	15 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	cukier czcinowy	70 g	Zacieranie	60 min