

Pumpkin ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **8 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **8 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (81.7%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.2%)	80 %	45
Ziarno	pszeniczny ciemny	0.5 kg (8.2%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	45 min	5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- do zacierania dodajemy około 2 kg pieczonej dyni posypanej
 - brązowym cukrem
 - cynamonem

- imbirem
- goździkami
- gałką muszkatołową
23 wrz 2021, 21:42