

Pumpkin ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **16.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (7.6%)	78 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (1.5%)	78 %	120
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.5%)	75.5 %	250
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3%)	74 %	1000
Dodatek	dynia świeża	2 kg (30.3%)	50 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	60 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London ESB	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir świeży 15g	15 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	cynamon	4 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	1 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	ziele angielskie	1 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	goździki	3 g	Gotowanie	3 min