

Pumpkin Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **12**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **49 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **53.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **49C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (33.4%)	79 %	6
Ziarno	Maris Otter Low Colour	0.4 kg (4.5%)	81 %	6
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	0.53 kg (5.9%)	80.5 %	5
Ziarno	Bestmalz - Munich Malt	1 kg (11.1%)	80 %	15
Ziarno	Bestmalz - Słód pszeniczny jasny	0.5 kg (5.6%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II Weyermann	0.07 kg (0.8%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom - Bursztynowy	0.1 kg (1.1%)	70 %	49
Ziarno	Castlemalting - Crystal	0.27 kg (3%)	72 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.1%)	68 %	400
Dodatek	Dynia Pulpa	3 kg (33.4%)	20 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	50 g	Fermentum Mobile
Suchary sprzed roku				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Imbir świeży	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zmielony cynamon	3 g	Zacieranie	5 min
Dodatek smakowy	Starta gałka muszkatolowa	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Cukier trzcinowy	300 g	Zacieranie	75 min
Dodatek smakowy	Dynia do grillowania (gotowa bez skóry)	4000 g	Zacieranie	75 min
Pocięta w 1-2 cm paski				
Czynnik do wody	Chlorek wapnia [ml]	4.5 g	Zacieranie	75 min
Wyliczona wartość dla 2g				
Klarowanie	Owies na sam spód do wysładzania	1000 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Rozrobić syrop 150 g cukru i szklanka wody. Każdy kawałek zamarynowany w syropie (pocięty w 1-2 cm paski). Pozostałą część syropu użyć do posmarowania w trakcie grillowania co 5 minut. Grillowanie w temperaturze 150°C przez 10 minut. Po ugrillowaniu zblendować z pozostałą ilością cukru i syropu

Woda modyfikowana pod American Amber Ale 50% destylowana + 50% kranówka + sole

Nagazowanie celować w 2.2

11 paź 2021, 02:39

- <https://www.piwo.org/forums/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczku-w-bytomiu-odrza%C5%84skim/?do=findComment&comment=302404>

<https://www.piwo.org/forums/topic/3756-piwo-dyniowe-pumpkin-ale/?hl=%2Bpumpkin%2B%2Bale>

11 paź 2021, 16:07