

Pumpkin Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **15.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (13%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	60 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Willamette	15 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pieczona dynia	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Dynia upieczona dzień wcześniej z cukrem brązowym, zmiksowana i dodana do zacieru.
24 lut 2017, 20:36