

Pumpkin Ale

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **14**
- SRM **17**
- Styl **Northern English Brown Ale**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (39.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (19.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Special W Malt | 0.2 kg (2%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Weyermann - Cararoma | 0.3 kg (3%) | 80 % | 400 |
| Cukier | Cukier waniliowy | 0.05 kg (0.5%) | --- % | 0 |
| Cukier | Cukier | 0.05 kg (0.5%) | --- % | 0 |
| Dodatek | Dynia | 3 kg (29.7%) | 6 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zombie | 20 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP066 - London Fog | Ale | Płynne | 500 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|--------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Dynia | 1000 g | Zacieranie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Dynia | 2000 g | Gotowanie | 60 min |
| Przyprawa | Gałka muszkatołowa | 0.5 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | Cynamon | 1 g | Gotowanie | 1 min |