

# 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 muskatołowa	0.5 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Cynamon	1 g	Gotowanie	1 min