

# Pumpkin Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **9.1**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 4.5 kg (55.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (6.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.5 kg (6.2%)  | 76 %       | 150 |
| Ziarno | dynia                  | 2.5 kg (31.1%) | 6 %        | 0   |
| Cukier | cukier trzcinowy       | 0.05 kg (0.6%) | 100 %      | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość  | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------------|--------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | dynia             | 2500 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa       | imbir             | 15 g   | Gotowanie  | 60 min |
| Przyprawa       | cynamon           | 15 g   | Gotowanie  | 60 min |
| Przyprawa       | gałka muskatołowa | 9 g    | Gotowanie  | 60 min |
| Dodatek smakowy | cukier trzcinowy  | 50 g   | Zacieranie | 60 min |