

# 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