

# Pumpkin ALE

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **9.6 %**
- IBU **51.6**
- SRM **20**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Viking Malt	6 kg	80 %	15
Dodatek	Puree Truskawkowe	6 kg	9 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
	Citra USA	30 g	60 min	12.9 %
	Citra USA	30 g	15 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM53 Voss kveik			--- g	---