

# Pumpkin Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **27.1**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (75.8%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.7 kg (10.6%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (6.1%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles40	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Dynia (pieczona)	2300 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Imbir	3 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Gałka Muszkatołowa	2 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Goździki	6 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Miód	70 g	Gotowanie	60 min