

# Pumpkin Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **34.9**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (66.7%)  | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann      | 1 kg (13.3%)  | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Caraaroma                 | 1 kg (13.3%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.5 kg (6.7%) | 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 %      |

## Drożdze

| 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  | 15 min |
| Przyprawa | Gałka Muszkatołowa | 2 g    | Gotowanie  | 15 min |
| Przyprawa | Goździki           | 6 g    | Gotowanie  | 15 min |
| Przyprawa | Cynamon            | 10 g   | Gotowanie  | 15 min |
| Przyprawa | Miód               | 70 g   | Gotowanie  | 60 min |