

Pumpkin Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **14.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (89.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carabelge | 0.3 kg (5.4%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.3 kg (5.4%) | 68 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | English Golding | 15 g | 15 min | 4.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | English Golding | 15 g | 0 min | 4.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--|--------|------------|--------|
| Przyprawa | Przyprawa do piernika - własna produkcja | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | Pieczona dynia | 3000 g | Zacieranie | --- |