

# Pumpkin Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **11.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (26%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (7.8%)	75 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.35 kg (9.1%)	75 %	20
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (13%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (7.8%)	79 %	45
Dodatek	Pieczona dynia	1.4 kg (36.4%)	15 %	20

Dynię kroimy ze skórą na drobną kostkę. Wykładamy na blaszkę i posypujemy cukrem (150g). Pieczemy w 180 C przez 60 min.

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Cynamon	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Ziele angielskie	0.5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muszkatułowa	0.5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pieczona dynia	1400 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- łuska ryżowa/gryczana do filtracji.  
Przyprawy w łyżeczkach a nie w gramach.  
Dynia pieczona przez 1h w temp 180-200C, posypana 150g cukru.  
Ferm. burz. 7 dni w temp 18-20C.  
Ferm.cicha 7 dni w temp 17 C.  
*3 gru 2017, 01:04*