

# Pumpkin Ale Bebok fix

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **12.9**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (75.2%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (9.9%)	74 %	120
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (9.9%)	80 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia	1500 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Przyprawa do dyni	10 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Przyprawa do dyni:
  - 3g gałka muskatołowa -
  - 5g cynamon
  - 3g sproszkowany imbir
  - 4 goździki

łuska ryżowa  
10 paź 2021, 10:39