

PUMPKIN ALE edycja wg browaru Maturin

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **15.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (46.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.8%)	68 %	400
Cukier	Cukier brązowy	0.046 kg (1.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pieczona dynia	2934 g	Zacieranie	90 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir świeży	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ziele angielskie	1.5 g	Gotowanie	10 min