

# Pumpkin Ale Klasyczne

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **15**
- SRM **11.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (11.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.6%)	75 %	30
Dodatek	Dynia pieczona	2 kg (22.2%)	4 %	5
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.6%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale T-58	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	ziele angielskie	2.5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	goździki	2.5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	2.5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kardamon	2.5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Cukier waniliowy	8 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- Przyprawy na whirlpool  
27 wrz 2018, 09:41