

## Pumpkin Ale v2

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **11.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 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 **22.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 6.3 kg (82.4%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.5 kg (6.5%)  | 74 %       | 120 |
| Ziarno | Abbey Castle               | 0.5 kg (6.5%)  | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki żytnie              | 0.25 kg (3.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.1 kg (1.3%)  | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe                | 20 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic                | 20 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Whirlpool | Mosaic                | 25 g  | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool | Simcoe                | 30 g  | 0 min  | 13.2 %     |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Dynia  | 2500 g | Zacieranie        | 60 min |
| Dodatek smakowy | dynia  | 2500 g | Gotowanie         | 60 min |
| Przyprawa       | Przyprawa do dyni: -<br>3g gałka<br>muszkatołowa - 5g<br>cynamon - 3g<br>sproszkowany imbir<br>- 4 goździki    | 15 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | - 2g gałki<br>muszkatołowej - 2g<br>cynamonu - 10g<br>świeżego imbiru -<br>5g skórki z cytryny -<br>2 goździki | 15 g   | Fermentacja cicha | 5 dni  |