

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: - 3g gałka muszkatołowa - 5g cynamon - 3g sposzkowany imbir - 4 goździki	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	- 2g gałki muszkatołowej - 2g cynamonu - 10g świeżego imbiru - 5g skórki z cytryny - 2 goździki	15 g	Fermentacja cicha	5 dni