

# Pumpkin alePawet

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **16**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Crystal castlemalting	1 kg (5.8%)	80 %	140
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (5.8%)	79 %	45
Ziarno	Viking czekoladowy	0.2 kg (1.2%)	80 %	900
Ziarno	Abbey	1 kg (5.8%)	80 %	45
Dodatek	Dynia pieczona w przyprawach	6 kg (34.9%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangroves Jack	Ale	Gęstwa	500 ml	Dom

## Notatki

- 6kg dyni upieczonej w temp 200 stopni przez 80min z dodatkiem cynamonu goździków gałki muskatołowej i imbiru po paczce.  
3 paź 2020, 19:01