

# Pumpkin Ejl

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **7.6**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.25 kg (7.2%)	75 %	71
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.9%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.9%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	55 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	55 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia (pieczona 30 min. 200 °C)	2800 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Dynia (pieczona 30 min. 200 °C)	2000 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	cynamon, imbir, gałka muszkatałowa, goździki, kardamon, kolendra, curry	20 g	Gotowanie	5 min