

# Pumpkin Pie

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **15**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.9%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew t-58	Ale	Suche	11 g	---