

PUMPKIN&PLUM PIE ALE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	60 min	15.4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pumpkin pie spice	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	dynia pieczona	2000 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	śliwki pulpa	2500 g	Fermentacja burzliwa	10 dni