

Pumpkin porter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **30.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.2 kg (57.4%) | 81 % | 4 |
| Dodatek | Dynia | 0.4 kg (19.1%) | 50 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Carabrown Malt | 0.15 kg (7.2%) | 79 % | 108 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.07 kg (3.3%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | black wheat | 0.17 kg (8.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (4.8%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 4 g | 55 min | 7 % |
| Gotowanie | marynka | 5 g | 5 min | 7 % |
| Brzezka przednia | Zula | 4 g | 55 min | 11 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | goździk | 1 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | gałka muszkatołowa | 1 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kardamon | 1 g | Gotowanie | 5 min |