

## 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