

Pumpkin Sour

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **7.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.25 kg (5.9%)	75 %	50

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Gęstwa po Pastry Sour Malina&Truskawka				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas Fosforowy	3 g	Zacieranie	---
Ph 5,5				
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	5 g	Zacieranie	---
Przed zakwaszaniem zbicie do Ph 4,5				
Dodatek smakowy	Dynia	2000 g	Gotowanie	70 min
Dodatek smakowy	cukier trzcinowy	100 g	Gotowanie	70 min
Przyprawa	cynamon	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muszkatałowa	1 g	Gotowanie	5 min