

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 |