

Pumpkin Spice Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **16.4**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (47.3%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (18.9%)	81 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.285 kg (5.4%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	10 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	gałka muszkatałowa	10 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	cynamon	15 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	cukier trzcinowy	70 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	ziele angielskie	7.5 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	goździki	7.5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- safale t-58

12 wrz 2023, 09:26