

## Pumpkin spice ale

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **25**
- SRM **6.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (41.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.5%)	79 %	10
Dodatek	Dynia	1.12 kg (23%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (10.3%)	70 %	40
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	ziele angielskie	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Przyprawa do grzańca Kamis	2 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Dynia podpiekana w 180 st. przez 90 minut.

Cynamon wrzucony jako laska, więcej niż 1g  
22 wrz 2023, 12:37