

Pumpkin Spice Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **10.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (85.2%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (7.4%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg (7.4%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	2 łyżeczki cynamonu	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	1 łyżeczka imbiru	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	0,5 łyżeczki ziela angielskiego	1 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	0,5 łyżeczki gałki muszkatałowej	1 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------------------------------	-----	-----------	-------