

Pumpkin

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **12.7**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (55.6%)	79 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (13.9%)	75 %	59
Cukier	Cukier trzcinowy	0.1 kg (2.8%)	99 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Passion	5 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Southern Passion	5 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Southern Passion	5 g	10 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia piżmowa	1100 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Cynamon	0 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	0 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir	0 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- cynamon - 2,5 łyżeczki
gałka muskatołowa - 0,5 łyżeczki
imbir - 0,5 łyżeczki

dynia piżmowa ~ 1,5 kg
23 wrz 2020, 21:31