

# Pumpkiwo

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (4.8%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Słód dekstrynowy Viking Malt	0.3 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	9 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	21 g	10 min	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	8 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Gałka muszkatołowa	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Goździki	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir	2 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Syrop klonowy	130 g	Gotowanie	5 min