

# Punpkin Ale #1

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **56**
- SRM **10.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------|----------------|------------|-----|
| Dodatek | Dynia       | 3.7 kg (45.1%) | 60 %       | 30  |
| Ziarno  | Pilzneński  | 3 kg (36.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Monachijski | 1.5 kg (18.3%) | 80 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla  | 50 g  | 60 min | 6.9 %      |
| Gotowanie | Simcoe   | 50 g  | 10 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | vermehlo | 20 g  | 60 min | 8.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa       | Goździk           | 5 g   | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa       | Cynamon           | 5 g   | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa       | Imbir             | 15 g  | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 100 g | Gotowanie | 15 min |