

# 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