

Test Pumpkin ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **7.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking malt cookie	1 kg (16.7%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	20 g	5 min	5.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	dynia	1000 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	cynamon	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatułowa	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ziele angielskie	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Kveiki suszone voss
9 paź 2020, 18:40