

## ALE Dynia

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **6.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1 kg (45.5%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 0.5 kg (22.7%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (22.7%) | 79 %       | 22  |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar           | 0.2 kg (9.1%)  | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pilgrim | 10 g  | 60 min | 10.1 %     |
| Gotowanie | Pilgrim | 10 g  | 30 min | 10.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Safeale      |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa           | Ilość  | Użyto do   | Czas   |
|------|-----------------|--------|------------|--------|
| Inne | Dynia olbrzymia | 1000 g | Zacieranie | 60 min |

|           |                   |     |            |        |
|-----------|-------------------|-----|------------|--------|
| Przyprawa | Cynamon           | 3 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Imbir             | 3 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Gałka muskatołowa | 3 g | Zacieranie | 60 min |

## Notatki

- Dynia zapieczona w 200oC wraz z cynamonem, imbirem, gałką muskatołową i cukrem trzcinowym. Dodana do zacieru na początku procesu zacierania.  
*12 paź 2016, 12:32*