

Dynia Chmiel

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **13.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (56.3%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (6.3%)	73 %	177
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (6.3%)	80 %	39
Dodatek	pumpkin	1.5 kg (18.8%)	8 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (6.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	domowy	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	domowy	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	domowy	30 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale t-58	Ale	Suche	23 g	Fermentis