

Dyniamit 17

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **7.3**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (77.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carmunish typ I	0.5 kg (9.7%)	70 %	90
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.7%)	80 %	30
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.16 kg (3.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	dynia	2000 g	Zacieranie	45 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Zacieranie	45 min
Przyprawa	imbir	5 g	Zacieranie	45 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	5 g	Zacieranie	45 min
Przyprawa	goździki	5 g	Zacieranie	45 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min