

Dyniamit podwójny V2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **8.4**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 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 **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carmunish typ I	0.5 kg (10%)	70 %	90
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (10%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %

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 piżmowa upieczona z przyprawami	3500 g	Zacieranie	80 min
Przyprawa	cynamon	8 g	Zacieranie	80 min
Przyprawa	imbir	12 g	Zacieranie	80 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	8 g	Zacieranie	80 min
Przyprawa	goździki	8 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 1. dynia pieczona w rękawie 1,5h w temp 200 st, z przyprawami
- 2. przed słodowaniem dynia po zacieraniu rozciapana na puree

14 wrz 2019, 15:00