

Dyniofe

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **14**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (73.5%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (4.4%)	61 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.5%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.4%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis