

Dyniowe ALE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.7 kg (40.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	60 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM
Gęstwa po ZOZOL				

Dodatki

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

Przyprawa	Pieczona dynia	1130 g	Zacieranie	120 min
Dynia pieczona z cynamonem, gałką muskatołową i imbirem.				