

Jesienne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **7.9**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Castle Malting	3.2 kg (82.1%)	80 %	8
Ziarno	Słód pszeniczny	0.4 kg (10.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich I Weyermann	0.2 kg (5.1%)	--- %	90
Ziarno	Słód Cara Gold	0.1 kg (2.6%)	--- %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	20 g	60 min	5.6 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	15 min	5.6 %
Gotowanie	Lubelski	5 g	10 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Inne	Dynia	2300 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Imbir świeży starty	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cynamon zmielony	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muszkatałowa starta	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Dynia (2,3kg) zważona przed obraniem, przed pieczeniem.
11 lis 2021, 11:01