

ALE Dynia

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **6.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (22.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (22.7%)	79 %	22
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (9.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	10 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Pilgrim	10 g	30 min	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safeale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Dynia olbrzymia	1000 g	Zacieranie	60 min

Przyprawa	Cynamon	3 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Imbir	3 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Gałka muszkatowa	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Dynia zapieczona w 200oC wraz z cynamonem, imbirem, gałką muszkatową i cukrem trzcinowym. Dodana do zacieru na początku procesu zacierania.
12 paź 2016, 12:32