

Dynia 2016

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **13.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (73.4%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (12.8%)	79 %	45
Ziarno	Carared	0.5 kg (9.2%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.9%)	68 %	1200
Cukier	cukier brązowy	0.2 kg (3.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	palisade	15 g	10 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew t 58	Ale	Suche	11 g	---