

# Dynia Chmiel

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **13.7**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Simpsons - Maris Otter     | 4.5 kg (56.3%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno  | Oats, Flaked               | 0.5 kg (6.3%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno  | Simpsons - Crystal Rye     | 0.5 kg (6.3%)  | 73 %       | 177 |
| Ziarno  | Melanoiden Malt            | 0.5 kg (6.3%)  | 80 %       | 39  |
| Dodatek | pumpkin                    | 1.5 kg (18.8%) | 8 %        | 6   |
| Ziarno  | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.5 kg (6.3%)  | 75 %       | 59  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | domowy | 40 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | domowy | 30 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie | domowy | 30 g  | 1 min  | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| safale t-58 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |