

Dynia Chmiel

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **28**
- SRM **13.9**
- 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 (52.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (5.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Rye | 0.5 kg (5.9%) | 73 % | 177 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.5 kg (5.9%) | 80 % | 39 |
| Dodatek | pumpkin | 2 kg (23.5%) | 7 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.5 kg (5.9%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | domowy | 50 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | domowy | 25 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

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