

# Dynia

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **10.9**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **55 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (82%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.16 kg (8.7%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich Malt	0.16 kg (8.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.01 kg (0.5%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Gałka Muszkatołowa	2 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Goździk	2 g	Gotowanie	2 min

Przyprawa	Cynamon	2 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	2 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Dynia	780 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	Cukier Brązowy	50 g	Zacieranie	70 min

### Notatki

- Dynie posypujemy cukrem i wstawiamy do piekarnika na 60 minut 200 stopni. Dodajemy w trakcie zacierania aby skrobie rozłożyć.  
*6 paź 2015, 23:46*