

Dynamit 17

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **7.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (77.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carmunish typ I | 0.5 kg (9.7%) | 70 % | 90 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (9.7%) | 80 % | 30 |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 0.16 kg (3.1%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 20 g | 15 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------------------|--------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | dynia | 2000 g | Zacieranie | 45 min |
| Przyprawa | cynamon | 5 g | Zacieranie | 45 min |
| Przyprawa | imbir | 5 g | Zacieranie | 45 min |
| Przyprawa | gałka muskatołowa | 5 g | Zacieranie | 45 min |
| Przyprawa | goździki | 5 g | Zacieranie | 45 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |