

Dynamit?

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **10.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.55 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.55 kg (9.3%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.55 kg (9.3%)	76 %	150
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.27 kg (4.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Belma	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	25 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.51 g	Safale
-------------	-----	-------	---------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Imbir	5 g	Zacieranie	80 min
Ziolo	Cynamon	5 g	Zacieranie	80 min
Inne	Dynia	2380.95 g	Zacieranie	80 min
Ziolo	Goździki	5 g	Zacieranie	80 min