

# Dyniamit 2016

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **9.7**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (77.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carmunish typ I	0.25 kg (9.7%)	70 %	90
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (9.7%)	80 %	30
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.08 kg (3.1%)	100 %	0

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	dynia	1000 g	Zacieranie	45 min
Przyprawa	cynamon	2 g	Zacieranie	45 min
Przyprawa	imbir	2 g	Zacieranie	45 min
Przyprawa	gałka muszkatołowa	2 g	Zacieranie	45 min
Przyprawa	goździki	2 g	Zacieranie	45 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Zacieranie	15 min

## Notatki

- dynia upieczona z przyprawami w 180 st przez 1,5h  
29 wrz 2016, 17:06