

# Dyniamit 2018

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **7.4**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 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	16 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	80 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Zacieranie	80 min
Przyprawa	imbir	5 g	Zacieranie	80 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	5 g	Zacieranie	80 min
Przyprawa	goździki	5 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	80 min

## Notatki

- Dynia upieczona z przyprawami w piekarniku (aż zmięknie, około godziny), dodana na początku zacierania.  
Nagazowanie 2.4.  
3 lis 2018, 15:52