

# DyniamitWel

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **35**
- SRM **15.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (27%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (13.5%)	75 %	59
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.5 kg (13.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (27%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.55 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia piżmowa z przyprawami	3000 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	5 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Cynamon	8 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Goździki	8 g	Zacieranie	75 min
Przyprawa	Imbir mielony	10 g	Zacieranie	75 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min