

## Dyniowe

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **18**
- SRM **15.3**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (68.7%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (15.3%)	79 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (7.6%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (0.8%)	68 %	1202
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (7.6%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	5 min	7 %
Gotowanie	Puławski	20 g	5 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale T-58	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia pieczona	2500 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Pumpkin spice	12 g	Gotowanie	5 min