

## Dyniowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **12.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (77.4%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (15.5%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.17 kg (3.3%)	75 %	55
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.9%)	70 %	1000
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.9%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z dyni	1.5 g	Zacieranie	---
Przyprawa	goździki	2 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	imbir	10 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	cynamon	2 g	Gotowanie	50 min