

## Dyniowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **8.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (7.7%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-5	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	4 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	imbir	10 g	Gotowanie	50 min

Przyprawa	cynamon	4 g	Gotowanie	50 min
Inne	Dynia upieczona	1600 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Cukier brązowy	100 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Gałka muszkatowa	5 g	Zacieranie	50 min
Przyprawa	ziele angielskie	5 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Dynie upiec w piecu posypać cukrem brązowym piec 60 minut 220 C, około 4,5 kg świeżej dyni.  
*5 lis 2018, 18:55*