

Dyniowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **10.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6.5 kg (87.8%)	81 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carahell	0.4 kg (5.4%)	77 %	26
Cukier	Muscovado	0.1 kg (1.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs
Gęstwa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	---
Do wody przed sładem				
Przyprawa	Pieczona dynia	3000 g	Zacieranie	75 min
Dodatek smakowy	Cukier muscovado jasny	100 g	Gotowanie	50 min
Czynnik do wody	Lactol	5 g	Zacieranie	---
Wysładzanie 5 ml na 10 L wody				

Notatki

- Pieczona dynia, w kawałkach ze skórką
 - dynia piżmowa Butternut 2 kg
 - dynia piżmowa Muscat 1 kg
 - 3 łaski cynamonu
 - gruby korzeń imbiru (15cm)
 - pieprz czarny ziarnisty 30 ziarenek
 - kardamon cały 2 szt.
 - gałka muszkatowa starta mała kulka
 - jasny muscovado 50g

Do zacierania, dynie i tylko 2 łaski cynamonu, połowa imbiru i 3 ziarna pieprzu. Dynie zapierałem w workach z siatki na przyprawy (mam takie 5 litrowe :)) nie ma później problemów z filtracją.
22 paź 2021, 11:47