

Dyniowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **10.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (94.8%)	79 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.05 kg (0.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.15 kg (2.6%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.7%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	imbir	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	ziele angielskie	10 g	Gotowanie	5 min
Inne	dynia	4000 g	Zacieranie	75 min