

Dyniowe Spiżowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **7.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (40%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (40%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (10%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin Light | 0.5 kg (10%) | 75 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 65 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 10 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|--------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Dynia Spiżowa | 3000 g | Zacieranie | 70 min |
| Przyprawa | Cynamon | 5 g | Gotowanie | 65 min |
| Przyprawa | Imbir | 5 g | Gotowanie | 65 min |

| | | | | |
|-----------|--------------------|-----|-----------|--------|
| Przyprawa | Gałka muszkatałowa | 5 g | Gotowanie | 65 min |
| Przyprawa | Goździki | 5 g | Gotowanie | 65 min |