

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