

Dyniowe WARKA 13

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.2%)	80 %	5
Dodatek	Dynia	4 kg (48.2%)	--- %	---
Cukier	Cukier demerara	0.3 kg (3.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	50 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon mielony	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir mielony	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	1 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Ziele angielskie	2 g	Gotowanie	5 min
-----------	------------------	-----	-----------	-------

Notatki

- Dynię pokroić w kostkę i gotować w garnku 40 minut do wygotowania wody. Następnie posypać cukrem trzcinowym (1,5 szklanki - 300 gram), piec w piekarniku w naczyniu żaroodpornym (temp. 200 stopni) do uzyskania karmelowej skorupki.

Filtrować z użyciem łuski ryżowej.

Przyprawy podane w łyżeczkach, nie w gramach. Ziele angielskie w ziarnach.

30 mar 2017, 17:50