

Dyniowe Zimowe

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **19.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (14.3%)	75 %	59
Ziarno	Abbey Castle	2 kg (28.6%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	30 g	10 min	13.8 %
Na zimno	Flyer	30 g	3 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	15 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia pieczona	2000 g	Zacieranie	90 min
Przyprawa	Kardamon	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cynamon	8 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Goździki	9 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	Płatki dębowe Vanilla	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Imbir	4 g	Fermentacja cicha	7 dni