

Dyniowo-szarlotkowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5.4 kg (100%)	80.5 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Elixir	35 g	60 min	5 %
Gotowanie	Elixir	35 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	30 g	1 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	dynia pieczona z przyprawami	2100 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	30 min

Przyprawa	gałka muskatołowa	10 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	szafran	10 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	kurkuma	10 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	papryczka chill (ostra)	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	goździki	10 g	Gotowanie	30 min
Inne	jabłka pieczone z przyprawą szarlotkową	1600 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Start fermentacji burzliwej - 29.10.2024.
29 paź 2024, 13:24