

Jesienny Dyniowy Sztos / Jesieniara

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (29.9%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.5 kg (37.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.5%)	75 %	30
Dodatek	Dynia	1.9 kg (28.4%)	60 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	50 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia	1900 g	Zacieranie	80 min
Przyprawa	Cynamon	1 g	Gotowanie	40 min
Przyprawa	Gałka muszkatowa	2 g	Gotowanie	40 min
Przyprawa	Goździki	5 g	Gotowanie	40 min
Przyprawa	Imbir	5 g	Gotowanie	40 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- 2 dynie hokaido ok. 2x1.7kg:
 - wydrążyć, pokroić w paski i do piekarnika na 40 min 180° termoobieg
 - zblendować na papkę i rozsmarować na papierze. Ustawic 240° na 20-30 min.
- 24 paź 2024, 15:35