

## Pilcoskie dyniowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **13.6**
- Styl **Specjalty 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (53.3%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (6.7%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (6.7%)	73 %	177
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (6.7%)	80 %	39
Dodatek	pumpkin	1.5 kg (20%)	8 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (6.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	gałka muskatołowa	10 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	5 min