

# Piwo Dyniowe

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **10.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3.5 kg (43.2%)	80 %	6
Ziarno	Pilsner Malz Best	1 kg (12.3%)	81 %	3
Ziarno	Carahell Best	0.3 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Caramunich II Best	0.2 kg (2.5%)	73 %	120
Dodatek	pumpkin	3 kg (37%)	8 %	---
Cukier	muscovado	0.1 kg (1.2%)	78.3 %	550

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	15 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1056	Ale	Płynne	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gozdziki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Galka muszkatalowa	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	cukier muscovado	100 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Muscovado cukier do refermentacji  
Przyprawy może połowa ilości?  
Muscovado cukier do gotowania?  
Dyńa pieczona w rekawie z przyprawami na 200 °C ca.1h  
21 lip 2021, 20:00