

Piwo Dyniowe

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **18**
- SRM **9.3**
- Styl **American Pale Ale**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (26.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (24.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (24.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (6%) | 73 % | 120 |
| Dodatek | przecier dyniowy | 1.6 kg (19.3%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | cynamon wietnamski | 4 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | imbir kandyzowany | 2 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | gałka muszkatołowa | 1 g | Gotowanie | 15 min |

| | | | | |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | zieleń angielskie | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | skórka pomarańczy | 4 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Dynie należy upiec w piekarniku z cukrem brązowym i odzielić potem skórkę

Po negatywnej próbie jodowej podnosimy temperaturę do 78 stopni i wysładzamy.

Temperatura fermentacji ok. 18 stopni.

1 paź 2022, 20:52