

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	zielea 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 temperature do 78 stopni i wysładzamy.

Temparatura fermentacji ok. 18 stopni.

1 paź 2022, 20:52