

Piwo Dyniowe

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (70.6%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.9%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.8%)	85 %	3