

# Dyniowe

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **10.9**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **28 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **35.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.9 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **74 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **21.9 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **74C**
- Sparge using **20.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Malt (2 Row) UK	6.5 kg (87.8%)	81 %	6
Grain	Special B Malt	0.4 kg (5.4%)	65.2 %	315
Grain	Carahell	0.4 kg (5.4%)	77 %	26
Sugar	Muscovado	0.1 kg (1.4%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Fuggles	20 g	60 min	5.2 %
Boil	Fuggles	30 g	15 min	5.2 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	5.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Liquid	300 ml	White Labs
Gęstwa				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Water Agent	Gips	5 g	Mash	---
Do wody przed sładem				
Spice	Pieczona dynia	3000 g	Mash	75 min
Flavor	Cukier muscovado jasny	100 g	Boil	50 min
Water Agent	Lactol	5 g	Mash	---
Wysładzanie 5 ml na 10 L wody				

## Notes

- Pieczona dynia, w kawałkach ze skórą
  - dynia piżmowa Butternut 2 kg
  - dynia piżmowa Muscat 1 kg
  - 3 łaski cynamonu
  - gruby korzeń imbiru (15cm)
  - pieprz czarny ziarnisty 30 ziarenek
  - kardamon cały 2 szt.
  - gałka muszkatolowa starta mała kulka
  - jasny muscovado 50g

Do zacierania, dynie i tylko 2 łaski cynamonu, połowa imbiru i 3 ziarna pieprzu. Dynie zapierałem w workach z siatki na przyprawy ( mam takie 5 litrowe :) ) nie ma później problemów z filtracją.

*Oct 22, 2021, 11:47 AM*