

# Piwo Dyniowe

- Gravity **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **18**
- SRM **9.3**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **26.8 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **20.1 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **18.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (26.5%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.1%)	79 %	10
Grain	Monachijski	2 kg (24.1%)	80 %	16
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6%)	73 %	120
Adjunct	przecier dyniowy	1.6 kg (19.3%)	80 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	cynamon wietnamski	4 g	Boil	15 min
Spice	imbir kandyzowany	2 g	Boil	15 min
Spice	gałka muszkatołowa	1 g	Boil	15 min

Spice	zielea angielskie	0.5 g	Boil	15 min
Spice	skórka pomarańczy	4 g	Boil	15 min

## Notes

- 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.

*Oct 1, 2022, 8:52 PM*