

Belgian Spiced Beer

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **22.4**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.8%)	75 %	59
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.25 kg (4.5%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	55 min	10 %