

## Eksperyment 2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **40**
- SRM **20**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (64.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (6.5%)	78 %	120
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (2.6%)	60 %	827

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawa do piernika	30 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Przyprawa	Imbir	100 g	Fermentacja burzliwa	10 dni