

Marysia Chrystmas

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **17.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.7 kg (8.9%)	73 %	80
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (6.3%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (69.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	30 g	3 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs