

Piernikus

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **31.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (65.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (13.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (7.8%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis SafAle™ T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Gałka muskatołowa	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z 3 pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon mielony	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cukier waniliowy	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	4 g	Gotowanie	10 min
Inne	Przyprawa do piernika (łyżeczka)	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon cięty	10 g	Fermentacja cicha	3 dni