

płynny piernik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **7.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.3 kg (6.7%)	95 %	40
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (4.4%)	79 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (6.7%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	miód rzepakowy	0.7 kg (15.6%)	95 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	16 g	10 min	5.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's
---------------------------------	-----	-------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	cauracao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon laska	2 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	goździk	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździk	5 g	Gotowanie	30 min