Świąteczne 2024

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **16**
- SRM **16**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg *(14.6%)*	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg *(21.9%)*	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg *(1.5%)*	70 %	299
Cukier	sacharoza	0.25 kg *(3.6%)*	100 %	---
Płynny ekstrakt	Miód wielokwiatowy	4 kg *(58.4%)*	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	27 g	10 min	3.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Gotowanie 30 min ekstrakt, 10 min przed miód wielokwiatowy rozrobiony z 1 l wody do gorącej warki, chłodzone na zewnątrz przez noc, blg 21 (dodano rano 2l wrzątku bo było blg w kosmos)

  skórka z dwóch pomarańczy - całość gotowania (+30 min)

  - 10 min przed końcem 1 pomarańcza cała
  40 szt goździki
  15 szt kulek pieprzu
  10 szt kardamon ziarna
  2 laski cynamon cejloński
  1 paczka gałki muszkatołowej
  25 lis 2024, 16:55

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.