

Świąteczne

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **21**
- SRM **---**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Thomas Coopers Pale Ale	1.7 kg (29.8%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	miód leśny	2.2 kg (38.6%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	miód wielokwiatowy	1.3 kg (22.8%)	--- %	---
Cukier	sacharoza	0.5 kg (8.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
MEAD YEAST drożdże do miodów pitnych	Winiarskie	Suche	10 g	Starowar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczowa	2 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	pomarańcza	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatołowa	9 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pieprz czarny	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Gotowanie 30 min ekstrakt, 10 min przed miód leśny, wielokwiatowy do gorącej warki, chłodzone na zewnątrz przez 8h, blg 18/19

goździki 40 szt,
1 pomarańcza gotowana

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

skórka z dwóch
15 szt kulek pieprzu
21 lis 2023, 14:59