

## #12 Ginger Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 3 kg (88.2%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils   | 0.2 kg (5.9%) | 75 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.2 kg (5.9%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)  | 25 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 15 min | 5.1 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ        | Nazwa        | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|--------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa  | Imbir otarty | 50 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa  | Kurkuma      | 0 g   | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa  | Kardamon     | 0 g   | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | Irish Moss   | 5 g   | Gotowanie | 10 min |