

#12 Ginger Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty 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