

## #9 Milonika - Na święta

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **3.8**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Słodowy Pale Ale	3.4 kg (86.1%)	80 %	7
Cukier	Cukier brązowy	0.55 kg (13.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Summit	6 g	15 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier waniliowy	48 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka Muszkatołowa	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	11 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z pomarańczy	100 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Śliwki suszone	200 g	Gotowanie	30 min