

# AVE SANTA - Piwo świąteczne 30 BLG - 15 L

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **20**
- SRM **42.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (32.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.5 kg (19.5%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (13%)	70 %	299
Ziarno	Kawowy 500	1 kg (13%)	70 %	299
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (22.1%)	80 %	36

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany brązowy	5000 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany płynny	250 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Przyprawa korzenna	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Laska wanilli	2 g	Gotowanie	10 min