

## BA Prawdziwe Świąteczne

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **51.3**
- 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	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (44.7%)	80 %	700
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.4 kg (10.5%)	99 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Sterling	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	10 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ginger	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Cinnamon	20 g	Gotowanie	20 min