

Belgian christmas beer 20 blg

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU ---
- SRM **30.7**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

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 **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (12.5%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (12.5%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Admiral	15 g	75 min	14.3 %
Zacieranie	Brewers Gold	15 g	15 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	15 g	---