

Browar Qzyn #2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **34.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (97.7%) | 80 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | Malt Barley | 0.08 kg (2.3%) | 57 % | 6818 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Green Bullet | 6.8 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Sybilla | 14.7 g | 30 min | 6.2 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 12.16 g | 30 min | 11 % |

Drożdże

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