

# Czerwony Mikołaj

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **10**
- SRM **12.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 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	Strzegom Pszeniczny	2 kg (31.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.7%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (7.9%)	80 %	3
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (7.9%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (15.9%)	79 %	130
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.2 kg (3.2%)	70 %	40
Cukier	Cukier	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	8 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat 11	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy, cynamon, goździki, imbir	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Piwo dla Żony:) , trzecia podobna warka , bardzo wyraźny , aromatyzowany, posmak owocowo-bananowy. Generalnie sypię wszystkie świąteczne przyprawy: cynamon, imbir, gałka muskatołowa, goździki, jałowiec, trochę pieprzu, więcej kolendry i suszoną skórkę pomarańczową, chmiel symbolicznie ...  
*15 lis 2018, 12:13*