

## dżyzus kuwa...

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **25.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (49.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.3%)	68 %	400
Ziarno	Castle crystal 150	0.3 kg (4.8%)	78 %	150
Ziarno	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (7.9%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs