

## [E] Piernikowe

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **18**
- SRM **73**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (70.8%)	90 %	621
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy w proszku Bruntal	0.4 kg (16.7%)	100 %	25
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (12.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	3 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawa do piernika	27 g	Gotowanie	10 min