

Eksperyment 2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **40**
- SRM **20**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (64.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (26%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.5 kg (6.5%) | 78 % | 120 |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.2 kg (2.6%) | 60 % | 827 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 100 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 50 g | 15 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis US 05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------------|-------|----------------------|--------|
| Przyprawa | Przyprawa do piernika | 30 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |
| Przyprawa | Imbir | 100 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |