

## Forest Mikołaj

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **37.9**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (54.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.764 kg (7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.769 kg (7%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.278 kg (2.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.351 kg (3.2%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.141 kg (1.3%)	73 %	1001
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.321 kg (2.9%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.32 kg (2.9%)	78 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %