

Gwiozdór

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **40**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt jasny	1.7 kg (63%)	90 %	40
Płynny ekstrakt	ekstrakt bursztynowy	0.5 kg (18.5%)	90 %	300
Płynny ekstrakt	ekstrakt ciemny	0.5 kg (18.5%)	90 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6.6 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	przyprawa piernikowa	5 g	Gotowanie	10 min