

# Ja piernicę

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **17**
- SRM **40.9**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Dust Malz Pale Ale	2 kg (26.3%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.3%)	80 %	4
Ziarno	Durst Malz Karmel 30	1.2 kg (15.8%)	75 %	30
Ziarno	Colorado Honig	1 kg (13.2%)	79 %	12
Ziarno	Durst Malz Rost	0.2 kg (2.6%)	70 %	200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (13.2%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	2 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miód	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Przyprawa do piernika	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	chili	2 g	Gotowanie	10 min