

# Krampus

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **31.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (66.2%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (14.7%)	75 %	45
Ziarno	Thomas Fawcett red Crystal	0.3 kg (4.4%)	80.5 %	400
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (14.7%)	78.3 %	542

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	isinglass	10 g	Fermentacja cicha	3 dni