

Krampus

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **30.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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 |