

Merry Bimbass

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **30**
- SRM **32.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.82 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (78.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (3.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3.9%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 55 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 5 min | 9.2 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |