

## Mów mi Ginger

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **12.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (59.3%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	2 kg (29.6%)	78 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Special B	0.25 kg (3.7%)	80 %	290
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.7%)	80 %	45