

## 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  |