

## MS6

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **13.2**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (69.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (13.9%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Gęstwa	20 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min