

# Niemy Krzyk Karpia

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **31**
- SRM **16**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.22 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale	5 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Colorado Honig	2 kg (22.2%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.8%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	0 min	5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laska Wanilii	0 g	Gotowanie	10 min
Dwie laski				
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	0 g	Gotowanie	10 min
Z dwóch pomarańczy				

Przyprawa	Gałka muszkatołowa	5 g	Gotowanie	10 min
-----------	--------------------	-----	-----------	--------