

Parszywa dwunastka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM ---
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.2 kg (50%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.2 kg (50%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 8 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | lunga | 12 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 5 g | 10 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Polaris | 3 g | 0 min | 19 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Breferm Top | Ale | Suche | 20 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 2 g | Gotowanie | 40 min |

Notatki

- Fermentacja gęstwą po 2 warkach. Zadanie brzezki o temperaturze ok 35 C, po kilku godzinach obfita piana i deka. Po ok 20 h of zadania drożdży blg spadło do 5.
13 gru 2017, 19:18