

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