

Piernik Tremor

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **19**
- SRM **25.3**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (54.1%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.1%)	65 %	1350
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.4%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dana	10 g	30 min	10.8 %
Gotowanie	Hallertauer Taurus	10 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Saaz	15 g	10 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min