

# Piernikowe świąteczne Ale

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **28**
- SRM **27.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12.7%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.4%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.2%)	68 %	400
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.7 kg (8.9%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sawbrew fermentis t-58	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki suszone poszatkowane	150 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Laska wanilli	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon mielony	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatolowa pół łyżeczki	2 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Skórka z 2 słodkich pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gozdziki 5 szt.	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Anyż 1 gwiazdka	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir 1 łyżeczka	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon 3-4 ziarna rozgniecione	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Czarny pieprz 3 ziarna	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Słód czekoladowy dodawany na ostatnie 10 min zacierania.  
Miód gryczany na ostatnie 10 min gotowania razem z przyprawami.  
*5 paź 2023, 23:16*