

# Piwo Świąteczne

---

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **33**
- SRM ---

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	4.9 kg (61.6%)	--- %	---
Ziarno	Heidelberg (niemcy)	2.15 kg (27%)	--- %	---
Ziarno	Pszoniczny jasny (viking malt)	0.65 kg (8.2%)	--- %	---
Ziarno	Carmel Pils (niemcy)	0.25 kg (3.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	African queen	25 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	7 min	13.2 %
Gotowanie	Pacific Jade	1 g	0 min	14.5 %
Gotowanie	Sybilla „prost”	1 g	0 min	1 %
Gotowanie	Chinook	1 g	0 min	11.3 %