

# Piwo Świąteczne

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM **53.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (35.1%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (35.1%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	1.2 kg (24.7%)	70 %	49
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Perun	30 g	5 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wanilja	6 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	kora cynamonu	6 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	kardamon	3 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	pieprz czarny	6 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	skurka z pomarańczy	5 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	skurka cytryny	5 g	Gotowanie	30 min