

# RUDOLF

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **25.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **19 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Breczka tylna ze Stukova	2.5 kg (100%)	100 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmieliny ze Stukova	330 g	60 min	2 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	??	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gałka Muszkatałowa	5 g	Gotowanie	15 min