

# Sint-Niklaas and Christmas

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **22**
- SRM **26.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (25%)	100 %	25
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (12.5%)	74 %	296
Ziarno	Crystal	1 kg (12.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Admiral	15 g	75 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safebrew T 58	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Imbir	20 g	Gotowanie	6 min
Przyprawa	gałka muszkatałowa	5 g	Gotowanie	6 min
Przyprawa	cynamon	20 g	Gotowanie	6 min