

Sint-Niklaas

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **50.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (17.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.7%)	70 %	299
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (33.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.57 kg (9.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.43 kg (7.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.33 kg (5.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t58	Ale	Suche	11 g	---