

## Słabiak po świątecznym na chinoku

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **22.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.1 kg (4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	0 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------	-----	-------	--------	--------