

## Świąteczne 2017

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **52**
- SRM **92.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	5.1 kg (91.1%)	82 %	621
Cukier	Cukier	0.5 kg (8.9%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	5 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	16.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Skórka kalamondyny	5 g	Gotowanie	20 min