

# Świąteczne

---

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU ---
- SRM **66.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (11.6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (23.3%)	70 %	837
Cukier	Milk Sugar	0.5 kg (11.6%)	76 %	0