

## Swiateczne

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **36.5**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.67 kg (10%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	4.7 %