

## Świąteczne (granat) nieuwarz.

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	6 kg (82.2%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny	1 kg (13.7%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils	0.3 kg (4.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Sabro	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	7 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	25 g	0 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	0 min	14.5 %