

Świąteczne I

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **30**
- SRM **18.6**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (22%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (22%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.5 kg (22%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.1 kg (10.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (4.9%)	75 %	60
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (9.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.4 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (2.4%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	36 g	60 min	18 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon kora	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Anyż	3 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Goździki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirlflock T	2 g	Gotowanie	15 min