

## Swienta dfa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **28**
- SRM **17.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.1%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	3 kg (36.4%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP670 - American Farmhouse Blend	Ale	Płynne	200 ml	---

### Notatki

- 4 pokolenie  
26 paź 2018, 23:42