

# Świerkowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Honig	1 kg (20%)	79 %	6.25
Ziarno	Colorado Pale Base	3 kg (60%)	79 %	6.25
Ziarno	Słód pszeniczny	1 kg (20%)	82 %	4.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	23 g	30 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Alfa-amylaza	10 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Gałązki świerku	60 g	Gotowanie	30 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min