

# Swinta

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **61.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (36.2%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (36.2%)	80 %	700
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (25.5%)	80 %	300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (2.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	20 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	zest z pomarańczy	40 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	skórka z cytryny	20 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	imbir suszony	4 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	goździki	8 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	ziele angielskie	4 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	cynamon	3 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	4 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- na zimno powtórzyć przyprawę?  
6 paź 2021, 21:27