

Zemsta mikołaja

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **46**
- SRM **32.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiedeński Weyermann	2 kg (36%)	--- %	10
Ziarno	pale ale wiking malt	2 kg (36%)	--- %	6
Ziarno	Słód czekoladowy 400	0.3 kg (5.4%)	--- %	400
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt	0.1 kg (1.8%)	--- %	50
Ziarno	Słód Carafa (R) typ I	0.2 kg (3.6%)	--- %	900
Ziarno	Słód karmelowy 600	0.25 kg (4.5%)	--- %	600
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	85 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.25 kg (4.5%)	--- %	---
Dodatek	latkoza	0.25 kg (4.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	przyprawy	1 g	Gotowanie	20 min