

## Zimowe I

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **18**
- SRM **19.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (65.6%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.4%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (16.4%)	100 %	40
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (1.6%)	73 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	5 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Goździki	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir korzeń	100 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Lukrecja	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe rumowe	20 g	Fermentacja cicha	10 dni