

## Zimowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **73.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (43.6%)	90 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (43.6%)	90 %	621
Cukier	Cukier Kandyzowany ciemny	0.25 kg (6.4%)	--- %	---
Dodatek	Laktoza	0.25 kg (6.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	13 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	11 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-256	Ale	Suche	11.2 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon w laskach	50 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Cynamon w laskach	50 g	Gotowanie	15 min