

#158 Xmas Ale

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **25**
- SRM **40.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **47 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **47 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.14 kg (40.8%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (19.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (13.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.2 kg (3.8%)	65 %	1150
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.8%)	75.5 %	480
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9.5 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	lunga	13.5 g	30 min	9.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	12.16 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	5.11 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	3.41 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszona skórka pomarańczy	22.73 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	WhirlFloc	1.42 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszony owoc dzikiej róży	13.64 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z 2 pomarańczy i 2 mandarynek z sokiem	28.41 g	Fermentacja cicha	7 dni