#25 Christmas ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **---**
- SRM **28**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	**Nazwa**	**Ilość**	**Ekstrakcja**	**EBC**
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg *(81.1%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg *(6.8%)*	79 %	16
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg *(5.4%)*	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg *(3.4%)*	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg *(3.4%)*	55 %	985

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.