

#42 Christmas ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **15**
- SRM **12.1**
- 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	3.5 kg (59.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (25.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.1%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.3 kg (5.1%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	130 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Śliwki suszone	400 g	Gotowanie	10 min
Inne	Suszone morele	200 g	Gotowanie	10 min
Inne	Jabłko	200 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	10 min