

Ale Święta

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **8.7**
- 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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński 3,2-4,5 EBC Strzegom	4.5 kg (76.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód biscuit 50 EBC Castlemalting	0.7 kg (11.9%)	77 %	50
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC Strzegom	0.5 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.05 kg (0.9%)	68 %	400
Cukier	cukier brązowy	0.11 kg (1.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Savinjski Golding	70 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	Tradition	15 g	10 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian Triple M31	Ale	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Mieszanka do piernika	12 g	Gotowanie	5 min