

Belgian Christmas Ale (zestaw)

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **23**
- SRM **25.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (12.5%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (12.5%)	74 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	75 min	14.3 %
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	10 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11.5 g	fermentis