

Christmas Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **35.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **74C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5.9%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cukier wanilinowy	16 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	miód 2 łyżki	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki 20szt.	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka z 3 pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min