

Christmas Ale SPECIAL

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **22**
- SRM **35.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (57.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (5.8%)	72 %	236
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.8%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.8 kg (9.2%)	70 %	40
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.7%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL)	23 g	60 min	8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	22 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	30 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Cynamon	42 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Gałka muszkatołowa	1.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	9 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	1.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min