

Christmas Bar

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **22**
- SRM **53.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (22%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (4.4%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.4 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.5%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (18.7%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (18.7%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	20 min	5.5 %
Na zimno	Kent Goldings	15 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	23 g	Fermentis