

Christmas Wood

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **8.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (16.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	15 min	7.6 %
Na zimno	Hallertau	20 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy świeża	150 g	Gotowanie	20 min

Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	2 łaski wanilii	10 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Czipsy dębowe	15 g	Fermentacja cicha	7 dni