

Meet under mistletoe

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **45**
- SRM **24.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (33%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.5%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.15 kg (3.3%)	65 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	15 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy słodkiej	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy gorzkiej	40 g	Gotowanie	10 min