

Speciality/Christmas

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **18**
- SRM **25.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.15 kg (3.7%)	74 %	79
Ziarno	Biscuit Malt	0.07 kg (1.7%)	79 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.04 kg (1%)	78 %	51
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (2.5%)	60 %	690
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (12.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	8 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Gałka	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	5 min