

Świąteczne

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **21.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (53.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.2%)	83 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (11.2%)	63 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (6.7%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (2.7%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	9 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka Muszkatołowa	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Godzdziki	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszona śliwka	200 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	4 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Ziele angielskie	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Anyż	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Aframon madagaskarski	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki cytryny	30 g	Gotowanie	10 min