

## X-mass ALE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **38.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **18.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy jasny Poldingroup  | 2.8 kg (87.5%) | 79.3 %     | 14   |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Poldingroup | 0.1 kg (3.1%)  | 79.3 %     | 6200 |
| Cukier          | cukier trzcinowy                    | 0.3 kg (9.4%)  | 100 %      | ---  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka | 20 g  | 20 min | 8.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórka pomarańczy | 150 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | goździki          | 25 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | cynamon           | 25 g  | Gotowanie | 10 min |

### Notatki

- ale  
17 maj 2022, 13:36