

xmas ale

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **27**
- SRM **37.5**
- 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 brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10.3%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (5.1%)	70 %	800
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.125 kg (2.6%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (10.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %