

xmsa ale

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **36**
- SRM **34.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.5%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	73 %	1001
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %