

## #1xmas ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **29**
- SRM **23.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (41.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.1%)	70 %	1034
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.1%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Honey	0.7 kg (9.7%)	75 %	0.3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (27.6%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	30 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Cynamon	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Galka muszkatalowa	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skorka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skorka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gozdziki	5 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
-----------------	----------------	-----	-----------	--------