

#25 Christmas ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **28**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (5.4%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (3.4%)	55 %	985