

#26 Christmas Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **35**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (69.7%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.7%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	20 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	5 g	Fermentacja cicha	0 dni
Przyprawa	cynamon	20 g	Fermentacja cicha	0 dni
Przyprawa	wanilia	20 g	Fermentacja cicha	0 dni
Przyprawa	skórka z pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	0 dni
Dodatek smakowy	suszone pomarańcze	40 g	Fermentacja cicha	0 dni