

## #34 Belgian Christmas Ale

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **48.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (47.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24%)	79 %	16
Ziarno	Castlemalting crystal	1 kg (12%)	78 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (12%)	74 %	296
Ziarno	black to black	0.35 kg (4.2%)	72 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	75 min	14.3 %
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	15 min	7.6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's