

# AAA Christmas Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **14.9**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.1 kg (41.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.65 kg (32.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.9 kg (17.8%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (5%)	79 %	600
Ziarno	red crystal	0.15 kg (3%)	71.3 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolędra	10 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Kardamon	4 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon	6 g	Gotowanie	15 min