

Ale Spierniczone

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **20.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (53.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (26.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (13.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (2.7%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (1.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.1 kg (2.7%) | 68 % | 1202 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 15 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Challenger | 15 g | 10 min | 7 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Cynamon Mielony | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Śliwki suszone, posiekane | 70 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Skórka z Pomarańczy -3 szt | 0 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Goździki -10szt | 0 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Imbir | 2 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Gałka Muszkatołowa | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Cukier Wanilinowy | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Żurawina suszona, posiekana | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |