

Amber Christmas

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **6.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 5.2 kg (77.6%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Best Carmel Munich II | 0.5 kg (7.5%) | 85 % | 25 |
| Ziarno | Best Munich Malt Dark | 0.5 kg (7.5%) | 85 % | 25 |
| Ziarno | Crisp Caramalt | 0.5 kg (7.5%) | 85 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 22 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Centennial | 50 g | 12 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Centennial | 50 g | 2 min | 9.7 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 3 dni | 9.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |