

## Belgian Christmas Ale

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **35**
- SRM **15.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.1%)	80 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (28.6%)	79 %	16
Cukier	Maple Syrup	0.5 kg (7.1%)	65.2 %	69

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sovereign	20 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	Izabella	20 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	12 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kardamon	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	anyż	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	gałka muszkatułowa	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra ziarna	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	imbir	20 g	Gotowanie	15 min