

Christmas Ale/Świąteczne

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **19**
- SRM **25.8**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.2%)	80 %	16
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.8%)	60 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.6%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	55 %	985
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (7.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %