

## Christmas Belgian

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **34**
- SRM **29**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking coffee	1 kg (11.1%)	70 %	400
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.5 kg (5.6%)	79 %	50
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.6%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	75 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	20 min	5 %