

Christmas

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **25**
- SRM **26.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- 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	Pilzneński	4 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2 kg (23.5%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (11.8%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (11.8%)	74 %	296
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis