

Christmas Ale #1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **32.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.9%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (2%)	55 %	1050
Ziarno	Barwiący	0.08 kg (1.4%)	55 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.1%)	68 %	1200
Cukier	cukier	0.512 kg (8.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %