

Christmas Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **39**
- SRM **16.3**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Viking Cookie	0.1 kg (1.8%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir świeży	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon mielony	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy (szt)	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Laska wanilii	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki całe (szt)	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kora cynamonowa	5 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Aromat rumowy	1 g	Butelkowanie	---