

## Christmas Ale 2017

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **60.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (77.3%) | 80 %       | 621 |
| Cukier          | Cukier kandyzowany              | 0.5 kg (22.7%) | 100 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 10 min | 6.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                       | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-----------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Przyprawa do piernika KAMIS | 20 g  | Gotowanie | 10 min |