

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 |