

Christmas Ale 2019

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **16**
- SRM **25.2**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.7%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (5.8%)	63 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.7%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (1.2%)	78.3 %	2
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.3 kg (3.5%)	74 %	6
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (1.8%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.3%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	8 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	imbir mielony	8 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	goździki	4 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	anyż	3 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	przyprawa do piernika	5 g	Gotowanie	7 min