

# Christmas Ale

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **8**
- SRM **12.6**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	3 kg (27.3%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cukier waniliowy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka mandarynki	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Chmiel irlandzki	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	250 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Witamina C	5 g	Gotowanie	10 min
-----------------	------------	-----	-----------	--------