

# Christmas Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **21**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Viking Pilsner malt             | 1 kg (43.5%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy jasny      | 0.2 kg (8.7%)  | 68 %       | 400 |
| Ziarno          | Viking melanoidynowy            | 0.5 kg (21.7%) | 75 %       | 60  |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 0.4 kg (17.4%) | 80 %       | 40  |
| Ziarno          | Crystal II 200                  | 0.2 kg (8.7%)  | 71 %       | 200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 25 g  | 60 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 25 g  | 5 min  | 3.6 %      |

## Drożdze

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 9 g   | ---          |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Imbir            | 5 g   | Gotowanie         | 0 min |
| Dodatek smakowy | Cynamon          | 5 g   | Gotowanie         | 0 min |
| Dodatek smakowy | Goździki         | 15 g  | Gotowanie         | 0 min |
| Dodatek smakowy | Ziele angielskie | 3 g   | Gotowanie         | 0 min |
| Dodatek smakowy | Pieprz ziarnisty | 5 g   | Gotowanie         | 0 min |
| Dodatek smakowy | Cynamon laska    | 3 g   | Gotowanie         | 0 min |
| Dodatek smakowy | Cynamon laska    | 2 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Inne            | Ksylitol         | 200 g | Butelkowanie      | ---   |