

Christmas Ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **38**
- SRM **26.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (6.8%)	78 %	18
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.4%)	70 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (3.4%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	59 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	20 g	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawy	60 g	Gotowanie	5 min