

Christmas Ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **51.7**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (38.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (19.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (9.7%)	70 %	49
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (9.7%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Carafa Special III	0.1 kg (3.2%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Goździki	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Laktoza	300 g	Gotowanie	5 min