

Christmas ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **32.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (78.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.3%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis