

# Christmas Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- 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 %

## Drożdże

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.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
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	---