

Christmas Ale

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **80**
- SRM **33.3**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.75 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	0.75 kg (13.3%)	78 %	18
Ziarno	Carafa II	0.38 kg (6.7%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.38 kg (6.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.38 kg (6.7%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	11.25 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	11.25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	11.25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	11.25 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Puławski	11.25 g	10 min	4.3 %
Gotowanie	Puławski	11.25 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.63 g	Fermentis