

# Christmas Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **33.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.5%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Barwiący	0.08 kg (1.4%)	55 %	985
Cukier	cukier biały	0.5 kg (8.7%)	80 %	0
Cukier	cukier wanilinowy	0.16 kg (2.8%)	80 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Brewers Gold	20 g	10 min	7.6 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	6 g	Gotowanie	10 min
Inne	śliwki suszone	100 g	Gotowanie	10 min

Inne	skórka pomarańczowa	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	16 g	Gotowanie	10 min