

Christmas Ale

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **24**
- SRM **14.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (64%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Goździki	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	4 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	10 min