

Christmas Ale v1/v1,5

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **55**
- SRM **56.8**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.1 kg (48.8%)	79 %	7.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (11.9%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy	0.4 kg (4.8%)	68 %	600
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździk	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	1 g	Gotowanie	10 min