

Christmas beer

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **22**
- SRM **33.6**

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 **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	0.5 kg (6.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód czekoladowy jasny	0.5 kg (6.3%)	68 %	375
Ziarno	Słód czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.1%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień prażony	0.25 kg (3.1%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle T-58	Ale	Suche	11.5 g	-