

# Christmas Belgian Ale

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **21.7**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced 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 **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (70.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (7%)	75 %	59
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (7%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.4%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon 30g	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	30 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	goździk	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	0 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Miod gryczany	500 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Skorka pomaranczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skorka cytryny	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skorka pomaranczy	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Skorka cytryny	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Platki debowe opiekane	25 g	Fermentacja cicha	5 dni