

christmas brown ale

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **33**
- SRM **18.4**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (32.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.265 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (2.4%)	76 %	150
Cukier	kandyzowany	0.5 kg (8%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	10 g	fermentis