

# Christmas

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **28**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **40.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (64.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.5%)	85 %	3