

Christmast time!

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **41.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty 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 **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.6 kg (8.5%)	70 %	690
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (70.4%)	81 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (4.2%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (4.2%)	75 %	43
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Strzegom	Lager	Suche	10 g	---