

# Chritmas Ale Spiced and Herbs

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **11**
- SRM **16.5**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (67.8%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (8.5%)	70 %	400
Ziarno	Platki jęczmienne	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Rosemary	5 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Lavender	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Vanillia	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cinamon	5 g	Fermentacja cicha	7 dni