

Ciasteczkowe

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **10**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.9%)	80 %	5
Ziarno	Golden Ale	2 kg (33.9%)	80 %	12
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (25.4%)	82 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nacionalniy	50 g	20 min	8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
Starter 1L 10 blg				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawa Speculus	36 g	Gotowanie	15 min
19g mielonego cynamonu 6g goździków (najlepiej mielonych) 3g drobno mielony czarny pieprz 3g mielonego imbiru 3g mielonej gałki muszkatołowej 2g mielonego kardamonu				