

Coraz bliżej święta...

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **19**
- SRM **36.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **54 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Barke Wiedeński	1 kg (23.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Thomas Fawcett Maris Otter Pale Ale	1 kg (23.8%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11.9%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (11.9%)	65.2 %	400
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (11.9%)	82 %	4
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.8%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	8.4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszony imbir	3.6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	2.4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	1.8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Czarny pieprz	1.2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Anyz	1.2 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	36 g	Gotowanie	10 min