

Foock ChristMass

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU ---
- SRM **32.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Brown	1.5 kg (10.7%)	72 %	180
Ziarno	Oat malt	2 kg (14.3%)	80 %	5.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (14.3%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3.6%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - caramel wheat	0.5 kg (3.6%)	70 %	120
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (3.6%)	75.5 %	480