

Fuck Xmas

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **13**
- SRM **33.2**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Diastic	1 kg (15.9%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	1 kg (15.9%)	60 %	900
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1.1 kg (17.5%)	77 %	115
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (15.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane górskie	0.1 kg (1.6%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (27%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Honey	0.1 kg (1.6%)	75 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (1.6%)	100 %	0
Cukier	Cane (Beet) Sugar - glukoza	0.1 kg (1.6%)	100 %	0
Cukier	cukier	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	inka	140 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Moreno Gold	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	cynamon	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zurawina	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	rodzynki	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	aniz	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gozdziki	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	wanilinowy	16 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	przyprawa do piernika	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	muszkatołowa	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skorki pom	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skorki cytryny	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	przyprawa do szarlotki	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pieprz	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	jalowiec	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	pozywka	1 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Dodatek smakowy	płatki debowe	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	zelatyna	2 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	wit c	2 g	Butelkowanie	10 min
Przyprawa	imbir	90 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Świerk	126 g	Gotowanie	10 min