

great leakes christmas ale

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **27**
- SRM **19.4**
- 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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (75.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.2 kg (2.8%)	73 %	177
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.4%)	65.2 %	315
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.45 kg (6.2%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	5 %