

Hoppy Christmas

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **24**
- SRM **11.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 14 kg (95.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (3.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.2 kg (1.4%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 20 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 50 g | 1 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 150 g | 5 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar BRY-97 | Ale | Suche | 11.5 g | danstar |