Jezusicki Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **---**
- IBU **46**
- SRM **20.4**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg *(37.2%)*	79 %	6
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg *(26.6%)*	83 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg *(4.3%)*	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg *(10.6%)*	79 %	22
Ziarno	Carahell	1 kg *(10.6%)*	77 %	26
Ziarno	Abbey Castle	1 kg *(10.6%)*	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	bohemie	50 g	60 min	7.76 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Golding	50 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar belle saison	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	imbir	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	godziki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	suszone wiśnie	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	suszony owoc dzikiej róży	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	10 min

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