

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 brzezki **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 |