

Kolendnik

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **29**
- SRM **34.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (57.1%)	74.84 %	13
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (17.1%)	74.39 %	41
Ziarno	Strzegom Karmelowy 30	0.5 kg (5.7%)	72.6 %	79
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny 1200	0.25 kg (2.9%)	71.17 %	2934
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (5.7%)	70 %	2
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	1 kg (11.4%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Safale
------------------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	30 g	Gotowanie	10 min