

Lis czerwonoosy

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **28**
- SRM **25.9**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (13.9%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.6 kg (8.3%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (4.2%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	16 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kardamon	16 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	anyż	8 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	syrop klonowy	300 g	Gotowanie	2 min