

Meet under mistletoe

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **45**
- SRM **24.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.5 kg (33%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (33%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (5.5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (22%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (3.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny czekoladowy | 0.15 kg (3.3%) | 65 % | 1050 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Warrior | 15 g | 10 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 40 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórka pomarańczy słodkiej | 40 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórka pomarańczy gorzkiej | 40 g | Gotowanie | 10 min |