

## Na gwiazdkę

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **27**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (9.6%)	71 %	600
Ziarno	Żytmi	0.25 kg (9.6%)	85 %	8
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (3.8%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Curacao	100 g	Fermentacja cicha	7 dni