

Noel

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **22**
- SRM **27.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5.8 kg (76.4%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.9 kg (11.9%)	78.3 %	542
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.3%)	73 %	80
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.6%)	80 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.16 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Barley, Flaked	0.14 kg (1.8%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.14 kg (1.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	35 g	105 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	14 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	20 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lukrecja	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Anyż	4 g	Gotowanie	5 min