

Pędzelancymonowy Christmans beer

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **33.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1 kg (20%)	80 %	700
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	4 kg (80%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	anyż	2 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	cynamon kora	15 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	przyprawy korzenne do piernika	27 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	skórka z pomarańczy	30 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	skórka z cytryny	20 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	kardamon	5 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	imbir	30 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	gałka muszkatałowa	4 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Klarowanie	płatki owsiane	500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Dodatek smakowy	laktoza	800 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Klarowanie	mech irlandzki	25 g	Fermentacja burzliwa	---