

Piwo Świąteczne

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **53.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty 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**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (35.1%) | 90 % | 621 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (35.1%) | 81 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | Strzegom Bursztynowy | 1.2 kg (24.7%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (5.2%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 5 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |