

Piwo świąteczne - Christmas Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **40**
- SRM **19.9**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (58%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.2%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3
Cukier	cukier kandyzowany	0.6 kg (8.7%)	100 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	anyż	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kardamon	0.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	lukrecja	8 g	Gotowanie	15 min
Inne	skórka z 2 pomarańczy	0 g	Gotowanie	5 min
Inne	skórka z 1 cytryny	0 g	Gotowanie	5 min