

Roman Christmas Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **16.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - BARKE Munich	3 kg (75.9%)	--- %	8
Ziarno	Weyermann - pszeniczny bohemski klepiskowy	0.3 kg (7.6%)	--- %	4
Ziarno	Weyermann - Abbey Klasztorny	0.3 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.1 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.15 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy Pszeniczny	0.1 kg (2.5%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Goździki	0 g	Gotowanie	75 min
30 sztuk				
Przyprawa	Kardamon	0 g	Gotowanie	75 min
5 ziaren				

Przyprawa	Cynamon	0 g	Gotowanie	75 min
4 laski				
Przyprawa	Pieprz czarny	0 g	Gotowanie	75 min
30 ziaren				
Przyprawa	Trawa cytrynowa (suszona)	15 g	Gotowanie	75 min
Przyprawa	Liść kafiru	0 g	Gotowanie	75 min
1 sztuka				
Przyprawa	Miód gryczany	370 g	Gotowanie	5 min