

## Santa is coming to town

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **20**
- SRM **33.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (73.8%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.25 kg (3.4%)	80 %	35
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (3.4%)	73 %	887
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (4%)	100 %	99
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis