

Speciality/Christmas

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **18**
- SRM **25.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (74.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.15 kg (3.7%) | 74 % | 79 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.07 kg (1.7%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.04 kg (1%) | 78 % | 51 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.1 kg (2.5%) | 60 % | 690 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (12.5%) | 78.3 % | 2 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (3.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 8 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 30 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 10 g | 5 min | 7 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Płynne | 500 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Gałka | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Cynamon | 5 g | Gotowanie | 5 min |