

Suszonka

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **22.9**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (50%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	1 kg (25%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (5%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawa do piernika/grzańca	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Suszone owoce jabłko, gruszka, śliwka	100 g	Gotowanie	10 min