

Swiat

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **11.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (47.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (23.5%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (11.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.6 kg (7.1%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (4.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.4%)	80 %	6
Ziarno	Gryczany	0.2 kg (2.4%)	--- %	10
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.2%)	74 %	788