Świąteczne

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **---**
- IBU **19**
- SRM **29.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg *(47.3%)*	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg *(13.5%)*	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg *(2.7%)*	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg *(1.4%)*	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg *(2.7%)*	68 %	601
Płynny ekstrakt	Honey	1 kg *(13.5%)*	75 %	2
Cukier	cukier	1 kg *(13.5%)*	--- %	---
Dodatek	płatki owsiane	0.4 kg *(5.4%)*	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	70 min	3.5 %
Gotowanie	Herkules	10 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Herkules	0 g	20 min	17 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	gożdziki	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatułowa	6 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka pomarańczy 3 szt	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	6 g	Gotowanie	10 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.