

Świąteczne

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **47.6**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (39%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (26%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Thomas Fawcett Halcyon | 0.5 kg (13%) | 80.5 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (13%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (3.9%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.2 kg (5.2%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 15 g | 60 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | pożywka dla drożdży | 1.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | cynamon | 8 g | Gotowanie | 20 min |
| Przyprawa | cynamon | 8 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | skórki bergamotki | 20 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa | goździki | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | gałka muskatołowa | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | wanilia w laskach | 2 g | Fermentacja cicha | 5 dni |