

# Świąteczne

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- 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.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
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