

Świąteczne

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **89**
- SRM **52.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (11.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.4 kg (11.1%)	82 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (11.1%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (11.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	70 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	15 min	7.5 %