

Świąteczne

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **23**
- SRM **14.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (75.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.4%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.13 kg (2.2%)	70 %	812
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.4%)	78.3 %	2
Dodatek	Honey	0.4 kg (6.7%)	90 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	120 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	aframon madagaskarski	7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	15 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min