

## Świąteczne

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **37**
- SRM **34.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **25 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (17.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (17.5%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.5%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	12 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	5 min	3.75 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cynamon	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy (szt.)	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Goździk (szt.)	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kardamon (szt.)	1 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Anyż	1 g	Gotowanie	5 min
-----------	------	-----	-----------	-------