

## Świąteczne

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **15**
- SRM **38.5**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (26.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	60 %	7.4
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (5.3%)	60 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	50 min	4 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	10 g	10 min	4 %