

Świąteczne

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **7.2**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	1 kg (16%)	85 %	8
Dodatek	Dynia	1 kg (16%)	--- %	---

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Dynia	500 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Goździki	1 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Cynamon cejlnoński kora	5 g	Gotowanie	15 min