

Świąteczne

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **6.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess LME - Pilsen Light	3.4 kg (73.9%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Amber	1.2 kg (26.1%)	78 %	32

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Przyprawa do piernika	25 g	Gotowanie	5 min