

ŚWIĄTECZNE

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **13**
- SRM **37.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.8 kg (96.6%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	0.1 kg (3.4%)	80 %	6800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier trzcinowy	300 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy świeżych	180 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	4 łaski cynamonu 1 paczka prymat	20 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	goździki suszone 0,5 paczki prymat	20 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	jałowiec 1 paczka prymat	20 g	Gotowanie	12 min