

## święteczne

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **18.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	60 %	788
Cukier	cukier	0.45 kg (7.3%)	100 %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oslo	Ale	Gęstwa	20 ml	---