

# Świąteczne

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **22**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (10.7%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (3.6%)	73 %	887

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	50 min	11 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	imbir świeży	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	goździk (szt)	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka z pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kakauszale	100 g	Gotowanie	5 min