

Swiateczne

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **13.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	5 kg (63.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (12.7%)	80 %	50
Ziarno	Chateau crystal	1 kg (12.7%)	--- %	150
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (5.1%)	80 %	16
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.5 kg (6.3%)	81 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Wai-iti	30 g	30 min	4.1 %
Gotowanie	Azacca	10 g	20 min	14 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	20 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis