

## Świąteczne

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **17.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (40%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.7%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.7%)	79 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.7%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	150 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Gozdziki cale	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Aframon	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skorki z pomarańczy	150 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Galka muszkatołowa	2 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Zacieranie 60 min w 68 stC  
*10 gru 2022, 13:04*