

Świąteczne

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **12**
- SRM **16.4**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilszeński	6 kg (75%)	80.5 %	2
Ziarno	Viking Malt Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Karmel 150	0.2 kg (2.5%)	75 %	150
Ziarno	Viking Malt Karmel 300	0.2 kg (2.5%)	70 %	299
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy 400	0.4 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Viking Malt Barwiący	0.2 kg (2.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Piernik	100 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Piernik: cynamon + kardamon + imbir + goździk + kolendra + kakao + ziele angielskie
12 wrz 2017, 21:08