

# Świąteczne Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **22.2**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (12.3%)	80 %	6
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.7%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	special x	0.5 kg (6.2%)	70 %	350
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.2%)	75 %	59
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.3 kg (3.7%)	70 %	40
Ziarno	Płatki ryżowe	0.125 kg (1.5%)	85 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentum mobile 27	Ale	Płynne	10 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cukier wanilinowy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	gałka muszkatołowa	5 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	śliwki suszone	150 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	goździki	16 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kiszone ziarna kakao	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórki pomarańczy	3 g	Gotowanie	15 min