

Świąteczne belgijskie żyto

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **244.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Żytni enzymatyczny	2.4 kg (58.5%)	100 %	3700
Płynny ekstrakt	Belgia Amber ale	1.7 kg (41.5%)	100 %	3000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Izabella	50 g	7 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Gozdawa - Belgian Fruit & Spicy	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Goździki	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cynamon	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Pędy sosny	150 g	Gotowanie	15 min
Inne	Kwas mlekowy 80%	5 g	Fermentacja burzliwa	7 dni