

Świąteczne (granat) nieuwarz.

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale | 6 kg (82.2%) | --- % | --- |
| Ziarno | Pszeniczny jasny | 1 kg (13.7%) | --- % | --- |
| Ziarno | Carmel pils | 0.3 kg (4.1%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 50 min | 11.3 % |
| Gotowanie | Sabro | 15 g | 15 min | 15 % |
| Gotowanie | Galaxy | 15 g | 7 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Sabro | 25 g | 0 min | 15 % |
| Gotowanie | Galaxy | 25 g | 0 min | 14.5 % |