

Świąteczne (robo)

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **31**
- SRM **27.8**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pale Ale	5 kg (86.2%)	79 %	6.5
Ziarno	Caramber 60-80	0.6 kg (10.3%)	75 %	70
Ziarno	Carafa II Weyermann	0.2 kg (3.4%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7.3 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	1.25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	goździki	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	1.25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kardamon	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	orange peel	14 g	Gotowanie	10 min