

Świąteczne Żytnie Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **6.9**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni Viking Malt | 2 kg (33.3%) | 81 % | 7 |
| Ziarno | Pale Ale Viking malt | 3 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Karmelowy 30 Viking Malt | 1 kg (16.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 55 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade USA | 12 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Przyprawy | 20 g | Gotowanie | 15 min |