

## święta

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **51**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (12.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (3.1%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.3%)	76.1 %	0

To wsm na 15 min na koniec

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	45 min	4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laska vanilli	5 g	Gotowanie	5 min