

Święta HO!HO!HO!

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **66**
- SRM **25.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (36.5%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (14.6%)	70 %	49
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.3%)	70 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.6 kg (8.8%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.5%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3.6%)	76.1 %	0
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (7.3%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Sabro	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Sabro	10 g	7 dni	15 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawa do Piernika	35 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kakao	5 g	Gotowanie	5 min