

święta

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **34.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (8.7%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (8.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (5.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale T-58	Ale	Suche	18 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min