

## White X-Mas

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3