

# Winter Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **30.1**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 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	2.2 kg (73.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.56 kg (18.7%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.06 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	27.78 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	11.11 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	11.11 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	6.39 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Goździki	5.56 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka Pomarańczowa	16.67 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	8.33 g	Gotowanie	15 min