

X-MAS 2.0

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **32.9**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (39.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.9%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (15.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	HBC 472	15 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Endeavour	15 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472	15 g	5 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Endeavour	15 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	zest z pomarańczy	40 g	Gotowanie	20 min

Dodatek smakowy	przyprawa do piernika	40 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	kakao	20 g	Gotowanie	20 min