

X-mas ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **44.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 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	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	90 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.7%)	86 %	6
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (3.8%)	85 %	30
Ziarno	Abbey Malt	0.25 kg (3.8%)	85 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (3.8%)	85 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	60 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	10 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kamis-przyprawa do piernika	60 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- blg 16,5
po 10 dniach burzliwej 4blg
Po 10 dniach cichej 4blg

Zabutkowane 10.12.16 z dodatkiem 110g glukozy
19 lis 2016, 17:52