

X-mas Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **46**
- SRM **24.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (51.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.6%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.6%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	13 %