

X-mas Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **47**
- SRM **29.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty 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 **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (36.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (36.6%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (12.2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.4%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %