

## X-mass ALE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **38.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny Poldingroup	2.8 kg (87.5%)	79.3 %	14
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Poldingroup	0.1 kg (3.1%)	79.3 %	6200
Cukier	cukier trzcinowy	0.3 kg (9.4%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	20 g	20 min	8.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	150 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	25 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- ale  
17 maj 2022, 13:36