

# Xmas Ale

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **26.9**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.9 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyszładzaj używając **27.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (24%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (32.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (8%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.8 kg (6.4%)	77 %	26
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.6 kg (4.8%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.6 kg (4.8%)	72 %	236
Ziarno	Roasted Barley	0.24 kg (1.9%)	55 %	591
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.24 kg (1.9%)	60 %	827
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (8%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	10 min	5.1 %