

#? Xmas Ale2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **33.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.14 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **60.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (58.8%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.25 kg (7.4%)	80 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Caramel Aromatic	0.2 kg (5.9%)	75 %	180
Ziarno	Carafa II spec	0.15 kg (4.4%)	70 %	812
Ziarno	Abbey	0.5 kg (14.7%)	75 %	54
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (5.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Belgian abbey	Ale	Gęstwa	65.22 ml	Fermentis
---------------	-----	--------	----------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	przyprawy	3.26 g	Fermentacja cicha	20 dni