

# Xmas Pudding

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **32**
- SRM **31.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (63.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.2%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (7.1%)	70 %	160
<a href="https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/slody/slod-crystal-05kg-castlemalting">https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/slody/slod-crystal-05kg-castlemalting</a>				
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.25 kg (3.5%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.1%)	70 %	1034
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (7.1%)	78.3 %	542

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	30 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	śliwki suszone siekane (?)	100 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	cynamon	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatałowa	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka z 2 pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka z 1 cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ziele angielskie	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	wanilia	5 g	Gotowanie	10 min