

xmasale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **53**
- SRM **15**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.5 kg (72.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (5.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (13.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (5.3%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.25 kg (3.3%) | 70 % | 128 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Kent Goldings | 30 g | 60 min | 5.5 % |