

xmilk

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **34.3**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	2 kg (33.3%)	75 %	59
Ziarno	Colorado Honning Malt	1 kg (16.7%)	75 %	15
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.3%)	80 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	przyprawa do piernika	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	15 min