

XXXmas ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **35**
- SRM **26.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	3 kg (42.3%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt Monachijski II	1 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Carawheat	0.2 kg (2.8%)	81 %	125
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	73 %	1050
Ziarno	Pszeniczny podpiekany	0.2 kg (2.8%)	75 %	28
Ziarno	Castle Pszeniczny Monachijski	0.2 kg (2.8%)	79 %	15
Ziarno	Steinbach Pszeniczny Karmelowy	0.2 kg (2.8%)	81 %	125
Ziarno	Castle Special B	0.2 kg (2.8%)	70 %	350
Ziarno	Castle Kawowy	0.2 kg (2.8%)	70 %	500
Ziarno	Castle Malting Crystal	0.2 kg (2.8%)	79 %	150
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.2 kg (2.8%)	72 %	49
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (7%)	99 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	45 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	30 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curaçao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	15 min