

Zdrówka, a reszta się ułoży

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **32.5**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (45.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1.5 kg (17%)	68 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (22.7%)	61 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (11.4%)	72 %	160
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (3.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	13.9 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Cinnamon	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Przyprawa korzenna	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	vanilia	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min