

Zimowe Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **16.8**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (18.5%)	70 %	49
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (7.4%)	75.5 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Płynne	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	5 g	Fermentacja cicha	2 dni