

7# - Christmas Ale

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **24**
- SRM **12.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (26.6%)	79 %	10
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.5 kg (3.3%)	72 %	49
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	2 kg (13.3%)	72.8 %	90
Ziarno	Pilzneński	6 kg (39.8%)	81 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.56 kg (3.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	56 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	56 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	28 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	28 g	6 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1762 Belgian Abbey II	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs
-----------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Anyż - sztuki	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Imbir świeży - gramy	280 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki - sztuki	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon - pałki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Rozcieńczyć do 19.7

Zrobić próbę jodową po 60 minutach, bo jest mało wody w garze (za duży przepis).

Christmas Beer Recipe

Na podstawie:

<https://brewness.com/pl/recipe/6-bipa-na-podstawie-make-your-best-belgian-ipa/view>

Nie podali jak fermentować, więc w połowie zakresu 21 st. przez 10 - 12 dni i wtedy cold crash.
5 lis 2021, 13:01