

Belgian Christmas Beer [Twój Browar]

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **34**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Castle Cafe	1 kg (12.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	75 min	14.3 %
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	15 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale t-58	Ale	Suche	11.5 g	---