

Christmas Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **24.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (60.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.8%)	85 %	4
Dodatek	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.4 kg (7.5%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.12 kg (2.3%)	70 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.9%)	65 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	3.7 %
Whirlpool	Marynka	10 g	1 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	7 g	Gotowanie	10 min
mielony				
Przyprawa	Goździki	1 g	Gotowanie	10 min
16 szt.				
Przyprawa	Kardamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	1 g	Gotowanie	10 min
z 3 pomarańczy				
Przyprawa	gałka muszkatałowa	6 g	Gotowanie	10 min
Inne	Cukier	500 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Według: <https://www.piwo.org/forums/topic/3831-bo%C5%BConarodzeniowe-christmas-ale-175%C2%B0blg/>
27 paź 2017, 21:51