

Christmas ALE

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **32.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty 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 **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (51.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.5%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (7.7%)	80 %	16
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.3 kg (3.9%)	70 %	40
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (3.9%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Goździki 10szt	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Gałka Muszkatołowa	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kakao	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Ostra papryczka 2 szt mini	10 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- 14BLG przed dodaniem cukru i miodu. Miód 3min. przed końcem gotowania
19 lis 2024, 22:39