

Christmas Monterale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **28.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (33.3%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3.5 kg (58.3%)	82 %	4
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (8.3%)	70 %	1034

Chmiele

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

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kardamon	3 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Ziele Angielski	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon	4 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gałka Muszkatułowa	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Kradamon 3 ziarenka
26 paź 2017, 19:45