

Christmas Spices Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **34.1**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (42.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (24.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.4%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.1 kg (1.2%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (6.1%)	70 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11.9 %

Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %
---------------------------	--------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cukier waniliowy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatałowa	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Liść laurowy	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka mandarynki	20 g	Gotowanie	10 min