

# HOHOHO 2018

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **24**
- SRM **36**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **23 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **23.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **23C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński         | 6 kg (57.1%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno  | Strzegom Pszeniczny         | 2 kg (19%)     | 81 %       | 6    |
| Dodatek | Briess - Oat Flakes         | 0.5 kg (4.8%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno  | Karmelowy Jasny 30EBC       | 0.5 kg (4.8%)  | 75 %       | 30   |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (4.8%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno  | Briess - Roasted Barley     | 0.25 kg (2.4%) | 55 %       | 591  |
| Ziarno  | Strzegom Barwiący           | 0.25 kg (2.4%) | 68 %       | 1300 |
| Cukier  | Candi Sugar, Clear          | 0.5 kg (4.8%)  | 78.3 %     | 2    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka            | 36 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 18 g  | 10 min | 5.1 %      |

## Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 13.2 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                       | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-----------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Cukier wanilinowy           | 20 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Cynamon mielony<br>Wietnam  | 10 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Gałka muskatołowa           | 8 g   | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Śliwki suszone              | 120 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka z 3ech<br>pomarańczy | 5 g   | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Goździki 16 sztuk           | 20 g  | Gotowanie | 10 min |

### Notatki

- Cukier na 10 minut przed końcem gotowania  
31 paź 2018, 11:34