

Home Alone Again

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **27**
- SRM **49.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty 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 **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (28.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom wiedeński	1.3 kg (12.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (5.7%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (3.8%)	20 %	493
Ziarno	Wheat black	0.25 kg (2.4%)	55 %	1100
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.7%)	80 %	2
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.65 kg (6.1%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (4.7%)	81 %	6
Ziarno	Darek crystal fawcet	0.5 kg (4.7%)	55 %	300
Ziarno	Żytni	0.7 kg (6.6%)	85 %	8
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (1.9%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	40 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale t-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kardamon	5 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Goździki	1.5 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Anyż	4 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	5 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Pieprz kolorowy	1 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Ziele angielskie	2 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Jałowiec owoc sztuki	30 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy susz sztuki	4 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Skórka cytryny susz sztuki	3 g	Gotowanie	1 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa zarnista mielona	20 g	Zacieranie	40 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Wszystkie przyprawy wrzucone na ostatnią minutę gotowania i zostawione na 10 minut w gorącej brzezce i rozpoczęcie chłodzenia po tym czasie. Kawa wrzucona dopiero na 3 przerwę tak samo jak palony jęczmień, Czekoladowe wrzucone na drugą przerwę, wheat czekoladowy na trzecią przerwę.
27 lis 2023, 20:57