

Katarzynka Xmas

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **19**
- SRM **20.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.5%)	70 %	49
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 10minuta gotowania

Cukier Wanilinowy - 16 g

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Cynamon Mielony - 7 g

Gałka muskatołowa świeżo starta - 6 g

Śliwki suszone, posiekane - 100 g

Goździki całe - 16 sztuk

Miód gryczany 700g

2 wrz 2018, 16:13