

merry=x-mas 12

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **26.2**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (55.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (18.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.27 kg (5%)	60 %	827
Ziarno	Barwiący obłuszczone	0.17 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir - świeży plastry	30 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Kakałszale	100 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	cynamon - mielony	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździk - 12 szt	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	anyż - 2 gwiazdki	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatałowa	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon - 5 duże ziarna	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy - 6 szt świeżych	150 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curraçao	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Ciemne słody dodać przed masch out. Przyprawy zmielone lub rozdrobnione w młynku i dodane do Hoop spidera
3 lis 2019, 13:11