

MIKOŁAJSKIE

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **35**
- SRM **24.6**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegomski Pale Ale	2.5 kg (30.3%)	83 %	6.5
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (30.3%)	83 %	6
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (12.1%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	1 kg (12.1%)	71 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (12.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	25 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon	4 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	3 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przyprawa	Suszona pomarańcza	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Imbir świeży	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	100 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Rodzyнки	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Piwo z nutami czekoladowymi, karmelowymi, przyprawowymi- przypominające smak piernika, grzanego wina. Wysoki ekstrakt i niezbyt wysokie odfermentowanie zapewnić ma resztkową słodkość. Dla równowagi- wytrawny finisz (surowiec do refermentacji w wyższej proporcji). Nuty od chmielu- kwiatowe, trawiaste, ziołowe. Lekki aromat cytrusów od skórki i suszonych pomarańczy (jeżeli będzie chciało mi się suszyć ;)). A teraz po spróbowaniu- piwo mętne, mocne, rozgrzewające, przypominające pierniczki, wyczuwalne melanoidy, jednak niezbyt karmelowe. Chmiel fajnie zaostrza przyprawy, które przypominają piernik. Idealne piwko na święta! Kolega "bromale" ma takie samo piwo, jednak przejrzyste- wszystko dodawał do gotowania i wyszło też super, może bardziej orzeźwiające od mojego.
12 wrz 2016, 21:16