

Piwo Świąteczne

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **32**
- SRM **31.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.5 kg (9.1%)	82 %	10
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (9.1%)	78 %	120
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (9.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	11 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziele angielskie	0 g	Gotowanie	90 min
5 szt.				
Przyprawa	goździki	0 g	Gotowanie	90 min
20 szt.				
Przyprawa	imbir świeży	10 g	Gotowanie	90 min
Przyprawa	kora cynamonu	0 g	Gotowanie	90 min
3 szt.				
Dodatek smakowy	śliwka suszona	200 g	Gotowanie	90 min
Przyprawa	imbir świeży	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	0 g	Gotowanie	10 min
10 szt.				
Przyprawa	ziele angielskie	0 g	Gotowanie	10 min
8 szt.				
Przyprawa	cynamon cięty	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- zacieranie 65 C przez 60 min.
następnie 72 C aż do negatywnej próby jodowej
po próbie jodowej 76 C i filtracja
18 mar 2025, 21:30