

Piwo świąteczne - Christmas Ale (5)

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **29.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.5%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (8.3%)	70 %	160
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.25 kg (4.1%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
------------------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	30 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	cynamon	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	anyż	7.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka z 2 pomarańczy	0 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka z 1 cytryny	0 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	miód gryczany	700 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Zacieranie:

białkowa – 53C – 15min

kompromisowa(*) – 68C – 50min

*kompromis pomiędzy zacieraniem na słodko a zacieraniem na wytrawnie. Inaczej – zacieranie na lenia.

Chmilenie, przyprawianie:

na 60 minut:

marynka 195GPH(*)

columbus 199GPH

imbir (świeży) 30g

*GPH – gramo-procenty humulonów – waga w gramach * zawartość alfa-kwasów

na ostatnie 10 minut:

wiliamette 120GPH

cynamon 30g

gałka muskatołowa, 1 łyżeczka

anyż, 7,5g

goździki, kilka sztuk

kardamon, 1 łyżeczka

skórka z 2 pomarańczy

skórka z 1 cytryny

miód gryczany 0,7kg

mech irlandzki 5g

Drożdże – Safeale US-05

Wg Beer Tools powinno wyjść 20 litrów brzezki 19 Blg, 53 IBU. Finalne piwo powinno osiągnąć poziom alkoholu 7,5%

5 paź 2015, 20:39