

Silent Night

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **39**
- SRM **30.4**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.7 kg (52.2%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (28.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (4.4%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (4.4%)	71 %	600
Dodać na 20 min przed końcem zacierania				
Ziarno	fawcett - Black	0.4 kg (4.4%)	70 %	1200
Dodać na koniec zacierania (na mash out)				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki jęczmienne	500 g	Zacieranie	50 min
Dodatek smakowy	Płatki gryczane błyskawiczne	500 g	Zacieranie	50 min
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- DODATKI NA CICHĄ FERMENTACJĘ NA 5L:
(wszystko zagotować wcześniej w niewielkiej ilości piwa)
 - I. Świeży imbir w plastrach - 10g
 - II. Przyprawa do piernika 20g
 - III Skórka z 2 pomarańczy + trawa cytrynowa 10g + 4 goździki
 - IV. Suszone owoce + nalewka z pigwy (whisky)

7 lis 2017, 18:30