

Świąteczne 2018

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **31**
- SRM **51.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (32.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.1%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	1 kg (12%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (7.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Cookie	0.6 kg (7.2%)	72 %	50
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	35 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Tonka	15 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- The Last Jedi użytkownika szalas (pozdrawiam!) dostosowany do naszych warunków.
4 gru 2018, 12:31