

# ŚWIĄTECZNE ALE 17 Blg # 31

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **20.7**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.5%)	79 %	16
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.35 kg (7.5%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki suszonej cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zest z pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	anyż	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir mielony	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	2 g	Gotowanie	10 min