

Świąteczne z jabłkiem

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **10**
- SRM **5.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	carabody	0.2 kg (6.3%)	70 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (31.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok NFC pasteryzowany jabłkowy	50000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Cynamon (laska)	2 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Aromat jabłkowy	1 g	Butelkowanie	---
-----------------	-----------------	-----	--------------	-----