

Świątoszek #2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **30.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.5%)	68 %	1300
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.9 kg (11.3%)	70 %	40
Ziarno	Fawcet - Chocolate	0.2 kg (2.5%)	70 %	1100
Ziarno	Żytni Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	55 %	950
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nie wiem co za chmiel, ale aromatyczny	25 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Willamette	20 g	10 min	4.9 %

Notatki

- Słody ciemne na wygrzew.
Miód spadziowy pójdzie do gotowania.
Dodatkowo dodam mieszankę przypraw.
3 gru 2018, 13:14