

[TB] Piwo Świąteczne 30BLG

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **20**
- SRM **52**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (29.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny	1.5 kg (17.9%)	80 %	30
Ziarno	Karmelowy 300	1 kg (11.9%)	70 %	299
Ziarno	Kawowy	1 kg (11.9%)	10 %	250
Płynny ekstrakt	Ciemny płynny ekstrakt słodowy	1.5 kg (17.9%)	80 %	70
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (6%)	100 %	400
Cukier	Cukier kandyzowany płynny	0.4 kg (4.8%)	100 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki bergamotki	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Laski wanilii	2 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Zmiażdżone ziarna kardamonu	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Przyprawa korzenna	5 g	Gotowanie	10 min