

WaChristmas Śliwkowy

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **11.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (18.2%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	20 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	10 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	600 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Przyprawa do piernika	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Miód wielokwiatowy	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon (kora)	15 g	Gotowanie	10 min