

X-mass 2020 - projekt

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **40**
- SRM **45.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony dębem	2 kg (24.9%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (12.5%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (12.5%)	79 %	45
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.2%)	85 %	8
Ziarno	Carafa special	0.5 kg (6.2%)	70 %	900
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (16.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.13 kg (1.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tonka	15 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Płatki	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Przyprawa	cynamon	40 g	Fermentacja cicha	2 dni