

Xandar

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **26**
- SRM **36.1**
- Styl **Baltic Porter**

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 **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (52.6%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (10.5%)	70 %	128
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.5%)	61 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (5.3%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.3%)	71 %	600
Ziarno	crystal wheat malt	0.25 kg (5.3%)	70 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	40 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wanilia	2 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	30 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	kawa yellow bourbon	60 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	lukrecja	6 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	tonka	6 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- przyprawy zamoczone w rumie na ok.14 dni.Wszystko dodane na 2 dni przed rozlewem.
29 gru 2021, 18:23