

#10. X-mas stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **35.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop ale	3.81 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.63 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.63 kg (9.1%)	79 %	16
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.88 kg (12.7%)	70 %	40
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnum	10 g	45 min	14 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	14 %

Aromat (koniec gotowania)	Magnum	5 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	5 g	5 min	14 %
Whirlpool	Magnum	5 g	0 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	137.5 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka z 4 pomarańczy	0 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	562.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Goździki	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon 3szt	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kardamon	7 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Przed dodaniem laktozy - 14 Blg
Po dodaniu laktozy - 16 Blg
24 paź 2017, 05:45