

#18 Xmas Ale

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **25**
- SRM **28.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.6%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.4%)	79 %	22
Ziarno	CastleMalting kawowy	0.5 kg (7.8%)	74 %	250
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.8%)	79 %	45
Ziarno	Słód Special X	0.5 kg (7.8%)	75 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	10 min	11.3 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawa do piernika	40 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	przyprawa do piernika	15 g	Fermentacja cicha	99 dni
Dodatek smakowy	sliwki suszone	500 g	Fermentacja cicha	99 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Bourbon	30 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Zdecydowanie nie dawać goździków, trochę mniej przyprawy do gotowania, z 30 g, i może łagodniejsze drożdże, nie aż tak przyprawowe, chociaż z czasem piwo się układa. Ograniczyć o połowę specjal x lub coffee
26 wrz 2018, 23:47