

#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**
- Wyszadzaj 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