

## 7# - Christmas Ale

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **24**
- SRM **12.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy | 2 kg (13.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński                    | 4 kg (26.6%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Cara Ruby Castle                      | 0.5 kg (3.3%)  | 72 %       | 49  |
| Ziarno | Fawcett - Pale Crystal                | 2 kg (13.3%)   | 72.8 %     | 90  |
| Ziarno | Pilzneński                            | 6 kg (39.8%)   | 81 %       | 4   |
| Cukier | cukier kandyzowany                    | 0.56 kg (3.7%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 56 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding       | 56 g  | 60 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding       | 28 g  | 15 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 28 g  | 6 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

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

|                                   |     |        |        |             |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 1762<br>Belgian Abbey II | Ale | Gęstwa | 400 ml | Wyeast Labs |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-------------|

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Anyz - sztuki           | 30 g  | Gotowanie | 20 min |
| Przyprawa | Imbir świeży -<br>gramy | 280 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Goździki - sztuki       | 30 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Cynamon - pałki         | 10 g  | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Rozcieńczyć do 19.7

Zrobić próbę jodową po 60 minutach, bo jest mało wody w garze (za duży przepis).

Christmas Beer Recipe

Na podstawie:

<https://brewness.com/pl/recipe/6-bipa-na-podstawie-make-your-best-belgian-ipa/view>

Nie podali jak fermentować, więc w połowie zakresu 21 st. przez 10 - 12 dni i wtedy cold crash.  
5 lis 2021, 13:01