

## 7B# - Christmas Ale - mniej Pilznenskiego, suche drożdże

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **25**
- SRM **11.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.1 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 (14.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (28.4%)	79 %	10
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.5 kg (3.6%)	78 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	2 kg (14.2%)	73 %	80
Ziarno	Pilzneński	5 kg (35.6%)	81 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.56 kg (4%)	--- %	---

### 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
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's
-----------------------------------	-----	--------	--------	-----------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Anyż - sztuki	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Imbir świeży - 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). ??? Druga iteracja zmniejszona.

Christmas Beer Recipe

Na podstawie:

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

<https://www.beercrafter.com/1-gallon-christmas-ale-recipe/>

Nie podali jak fermentować, więc w połowie zakresu 21 st. przez 10 - 12 dni i wtedy cold crash.  
2 paź 2022, 19:17