

Apple Pie spice ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **33**
- SRM **6.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **78C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (30.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking caramel pale	0.4 kg (6.1%)	77 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.1%)	70 %	49
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.1%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11.5 g	---
s-33?				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok jabłkowy NFC / Pieczone jabłko	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Przyprawa do szarlotki	14 g	Gotowanie	5 min
Cynamon(47%), imbir, goździki(1,5%), kardamon, cukier.				
Przyprawa	Cynamon	13 g	Gotowanie	5 min
3 laski				
Przyprawa	Imbir	6 g	Gotowanie	5 min
suszony				
Przyprawa	Goździki	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Przyprawy rozkruszyć przed dodaniem!

Zamiennie erytrytol
30 paź 2022, 15:58