

Beer di Natale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **28.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (Maris Otter) UK | 5 kg (74%) | 80.3 % | 5.3 |
| Ziarno | Aromatic Malt Belgian | 0.5 kg (7.4%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | Crystal Malt UK | 0.5 kg (7.4%) | 72 % | 90 |
| Ziarno | Carawheat | 0.19 kg (2.8%) | 77 % | 125 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.5%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.4%) | 55 % | 985 |
| Dodatek | Oat Flakes | 0.17 kg (2.5%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safbrew T-58 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skórka z 2 pomarańczy | 0 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | goździki 5szt. | 0 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | imbir świeży | 50 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | kardamon - pół łyż. | 0 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | cynamon - 1 kora | 0 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | gałka muskatołowa - pół kulki | 0 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- może laktoze by dodać...
21 paź 2017, 23:52