

Bożonarodzeniowe 16°BLG

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **21.4**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (56.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.1%)	81 %	4.5
Ziarno	Płatki Owsiane błyskawiczne	1 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.08 kg (1.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	7.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	50 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa po Piwie żytnim 13*BLG	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laska wanilii	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon mielony	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatolowa Świeżo starta	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Śliwki suszone posiekane	200 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka z 4 pomarańczy	160 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki całe - Dodałem 18szt	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Cukier Kandyzowany Belgijski - brązowy	250 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Przy wystadzeniu może się wydawać, że BLG spadło za nisko ale podczas gotowania dojdzie cukier kandyzowany i śliwki. To podbije nieco gęstość
11 lis 2019, 19:13