

Brugge - Christmas Ale

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **18**
- SRM **35.1**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	coffee	1 kg (11.9%)	85 %	250
Ziarno	Monachijski	2 kg (23.8%)	85 %	25
Ziarno	crystal	1 kg (11.9%)	85 %	150
Ziarno	Chocolate Malt Thomas Fawcett	0.2 kg (2.4%)	85 %	1100
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (2.4%)	85 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	55 min	14.3 %
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	15 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	prażone wiórki kokosowe	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe pure vanilla macerowane w białym rumie	40 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	suszone skórki pomarańczy bergamotki	10 g	Fermentacja cicha	7 dni