

Carrot Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **12**
- SRM **13.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (83.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Crystal II | 1 kg (16.7%) | 75 % | 165 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 30 min | 4.4 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 10 min | 4.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | cynamon | 6 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Przyprawa | imbir korzeń tarty | 25 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Przyprawa | goździki | 5 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Przyprawa | gałka muskatołowa | 4 g | Fermentacja cicha | 3 dni |

| | | | | |
|-----------------|-------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | marchewka pieczona | 2000 g | Zacieranie | 30 min |
| Dodatek smakowy | marchewka pieczona | 2000 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | sok marchewkowy (opcjonalnie) | 1000 g | Fermentacja cicha | 3 dni |

Notatki

- Marchewka i sok marchewkowy na cichą tylko jeśli marchewka na zacieranie nie da wyczuwalnych aromatów.
18 lis 2021, 16:31