

# 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*