

# 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*