

Chcesz pierniczka?

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **31.5**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.2%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4.1%)	60 %	4
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Imbir	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Goździki	10 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przyprawa	Kardamon	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Gałka muszkatałowa	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Pieprz	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Anyż	1 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Świąteczny stout o smaku pierniczek zacierany na słodko.
18 wrz 2022, 17:52