

Choinka#14

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **10**
- SRM **17**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.55 kg (42.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.125 kg (3.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	MIX2020	20 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

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	Łuska kakaowca	200 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Goździki	1 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Laska wanili	1 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Cynamon	1 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Imbir	1 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Jałowiec	1 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Zacieranie:
Słody ciemne - na ostatnie 10min zacierania
Cynamon - półtorej łyżeczki na koniec zacierania w torbie

Gotowanie:
Goździki łamane - 80 szt
Laska wanilii drobno cięta - pół laski
Imbir świeży - kilkanaście plasterków
Jałowiec - 7 kulek zmiażdżonych

Rozlew:
Erytrol - 35g/l w litrowym syropie z cukrem (72g) do refermentacji
23 lis 2020, 18:37