Choinkowe aka urżnięta choinka

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **35**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **55.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.5 kg *(4.3%)*	72 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg *(8.7%)*	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg *(34.8%)*	80 %	5
Ziarno	Viking malt Red Ale	0.5 kg *(4.3%)*	75 %	70
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg *(34.8%)*	79 %	10
Ziarno	Strzegom Barwiący	1 kg *(8.7%)*	68 %	1300
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg *(4.3%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	oktawia	25 g	90 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	25 g	90 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	30 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lubelski	25 g	30 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	20 g	Gotowanie	10 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	lukrecja	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zacieranie:
  Na cukry proste --- 1h --- 63-64 °C
  Na cukry złożone i pełnię --- 30min --- 70-72°C
  Wygrzew 75-76°C
  Dwie próby jodowe pozytywne, trzecia negatywna.

  Warzenie: sporo DMS długie odparowywanie. Chłodzenie na zewnątrz zima (zajęło ok 6h)

  Blg końcowe brzeczki 16 ok 45l.
  Smak próbki: słodkawy, opiekana skórka chleba, przyjemny ale dość płaski w smaku, gładki (płatki zrobiły robotę).

  Zapach z rurki fermentacyjnej w przypadku S-33 mocno jabłkowy w przypadku S-04 lekko jabłkowy (estry i fenole) temperatury to:
  22°C - pierwsze 7h
  15°C - teraz (zapomniałem znieść stąd też te aromaty z rurki dlatego gdy tylko je wyczułem to fermentatory zostały zniesione do piwnicy (możliwe że zostaną jeszcze przeniesione)

  NA ZIMNO : 09 grudnia 2017r.
  + 10g citry
  + 10g sybilli
  27 lis 2017, 13:01

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.