

# Christmas Ale

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **57.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (63.3%)	81 %	4
Cukier	Pale ale	0.7 kg (8.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.8%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	1 - 2 laski wanilii	0 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Płatki dębowe	40 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Imbir	0 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Goździki kilka	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z 2 pomarańczy	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z 1 cytryny	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon 1 łyżeczka	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	0 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 1) Poza imbirem większość przypraw na ostatnie 10min gotowania, płatki i wanilia na cichą
- 2) Ciemne słydy ekstrahowane ok 3h

Inspiracje:

\* <http://piwolog.pl/2011/09/25/piwo-swiateczne-christmas-ale/>

\* <http://www.piwo.org/topic/935-browar-kopyra/?p=12406>

6 wrz 2016, 01:17