

# Christmas Ale

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **28**
- SRM **37.4**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **49C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min w 45C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **25 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **25 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 79C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt - Viking Malt	3 kg (40%)	80 %	12
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (13.3%)	85 %	7
Ziarno	Colorado Honing Malt - Viking Malt	1 kg (13.3%)	85 %	12
Ziarno	Weyermann - Cararye	1 kg (13.3%)	79 %	110
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (2.7%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4%)	70 %	1100
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (13.3%)	70 %	40
Dodane po chmieleniu				
Dodatek	Łuska ryżowa	0 kg	1 %	0
Namoczoną łuske wsypać na spód kadzi filtracyjnej				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	40 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette (USA)	15 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	15 g	10 min	14.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Laski cynamonu	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa mielona	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	20 g	Gotowanie	10 min
16 sztuk				
Przyprawa	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir cięty	5.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	15 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Goździki i kardamon w sztukach.

Następnym razem więcej przypraw.  
8 lis 2017, 16:08