

Christmas Ale #2

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **27**
- SRM **32.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński CastleMalting	4 kg (54.6%)	81 %	3.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki Owsiane	0.7 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód Karmelowy Strzegom	1 kg (13.7%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (1.6%)	55 %	985
Dodany po 70 min zacierania				
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.4%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3.11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Nottingham	Ale	Suche	23 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier waniliowy	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Śliwki suszone posiekane	300 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatowa	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z 2 dużych pomarańczy	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Przyprawa do piernika KAMIS	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki 7szt	0 g	Gotowanie	10 min