

Christmas Ale

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM **31**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (7.3%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (32%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.7125 kg (39.5%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.225 kg (3.3%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.1125 kg (1.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.04 kg (0.6%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.03 kg (0.4%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (5.1%)	70 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.5%)	71 %	600
Cukier	cukier muscovado	0.3 kg (4.4%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	32 g	60 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Gotowanie	PRZYPRAWY	10 g	10 min	1 %
8 goździków, 6g cynamonu (kora), pół gwiazdki anyżu				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier muscovado dark	300 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	PRZYPRAWY	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Wysładzenie 14l
1 lis 2018, 15:32