

Christmas Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **32.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	40 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Gałka	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kardamon	30 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Przyprawy dodać dopiero na whirlpool. Wszystkie mielone, suszone/z paczki, nic świeżego.
Namaczanie w siateczce muślinowej.
Planowany stosunek przypraw:
Cynamon 2g/1l (1g na butelkę)
Gałka muszkatowa 1g/1l (0.5g na butelkę)
Imbir 1g/1l (0,5g na butelkę)
Kardamon 1.5g/1l (0.75g na butelkę)
Kolendra 1.5g/1l (0.75g na butelkę)

Zacieranie:

60 minut na 68°C

15 minut na 72°C

Mash-out

31 paź 2021, 19:13