

Christmas Ale homebrewing 17blg

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **20**
- SRM **29.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (78.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.3%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (3.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3.9%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 60 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 30 g | 5 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| safale t-58 | Ale | Suche | 22 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | mix przypraw | 100 g | Gotowanie | 5 min |