

Christmas Ale II

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **34**
- SRM **23.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (63.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (14.6%)	79 %	10
Ziarno	Special B Castle	0.7 kg (6.8%)	70 %	300
Ziarno	Abbey Castle	0.7 kg (6.8%)	80 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (3.9%)	73 %	80
Cukier	Cukier kandyzowany ciemny	0.5 kg (4.9%)	100 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP540 - Abbey IV Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
Starter 10 Blg 2.2 l				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kora cynamonu	20.7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa (1 sztuka)	4.6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki (12 sztuk)	0.8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Świeży imbir	60.7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z słodkich pomarańczy (5 średnich)	54.4 g	Gotowanie	10 min
Dodatkowo wycisnąłem te pomarańcze, zagotowałem sok na patelni i dodałem po schłodzeniu brzezki do temperatury, w której już nie parowała.				