

Christmas Ale / Piwo Świąteczne 17°Blg

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **21**
- SRM **30.3**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (8.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	0 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	55 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	przyprawy home brewing świąteczne	100 g	Gotowanie	55 min

Notatki

- wartość alfa-kwasów sybilli nieznana Oktawia strzelona ze strony
13 paź 2020, 16:54