

Christmas Ale - Świąteczne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **18.5**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (67.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.5%)	60 %	788
Ziarno	Carafa	0.156 kg (2.6%)	70 %	664
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mix szyszek z własnej hodowli	10 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	30 g	10 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	35 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Anyż	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Pieprz czarny	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ziele angielskie	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 7 miejsce w Mikołajkowym KPD w Krakowie 2017.
2 lut 2020, 16:58