

Christmas Crazy Monk

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **40.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.5 kg (7.7%)	--- %	1200
Ziarno	Pale Ale Strzegom	1 kg (15.4%)	--- %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (38.4%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy 50	0.03 kg (0.5%)	--- %	50
Ziarno	Pszonczny	1.6 kg (24.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód Kawowy	0.52 kg (8%)	--- %	500
Ziarno	chocolate Castle Malting	0.25 kg (3.8%)	75 %	900
Ziarno	Biscuit Malt	0.11 kg (1.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Pilot	30 g	10 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon mielony	30 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	Imbir świeży	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatułowa	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki 7 szt	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Przyprawa do piernika	12 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	160 g	Fermentacja cicha	10 dni