

# Christmas Oak Ale

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **18.8**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **55 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt       | 3 kg (40.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.5%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno          | Abbey Castle               | 1 kg (13.5%)  | 80 %       | 45  |
| Ziarno          | Karmelowy Czerwony         | 0.2 kg (2.7%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy 400   | 0.2 kg (2.7%) | 68 %       | 400 |
| Płynny ekstrakt | Miód mieszany              | 1 kg (13.5%)  | 75 %       | 20  |
| Ziarno          | Płatki owsiane             | 1 kg (13.5%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum             | 40 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 10 min | 4.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| fermentis t58 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                        | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie      | Mech irlandzki               | 6 g   | Gotowanie         | 15 min |
| Przyprawa       | Śliwki suszone               | 180 g | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Imbir                        | 30 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Cynamon                      | 30 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Skórka słodkiej pomarańczy   | 20 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Curacao                      | 10 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Gałka muskatołowa            | 5 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Kardamon                     | 5 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Goździki                     | 20 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Pieprz czarny                | 10 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Suszone jabłka (plastry)     | 50 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Wanilia                      | 2 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Ksylitol                     | 166 g | Gotowanie         | 5 min  |
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe naturalne      | 25 g  | Fermentacja cicha | 30 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe mocno opiekane | 25 g  | Fermentacja cicha | 30 dni |

## Notatki

- goździki 10szt  
pieprz 10szt  
imbir świeży starty  
18 lis 2016, 10:24