

# 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**
- Wyszadzaj 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