

Ciasteczkowa wymiana figur

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **24.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **69 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **69 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (43.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (14.4%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (14.4%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.85 kg (12.2%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.4%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	13 g	5 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	60 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale t-58	Ale	Suche	11 g	Fermwntis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Przyprawa do piernika	27 g	Zacieranie	55 min

Notatki

- Laktoza 250g '10
31 paź 2020, 14:24