

Co ma piernik do wiatraka

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **31.8**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (35.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.8 kg (39.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (2.8%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (5.7%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon 3szt	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	9 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kardamon	12 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Goździki	12 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka z 5 pomarańczy	150 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Czekoladowy 400 po 40 min zacierania w 64st
Czekoladowy 1200 po 20 min zacierania w 72 st
14 paź 2018, 12:55