

H-mass ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **24.1**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (68.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (6.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.3 kg (6.8%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Diastatyczny | 0.3 kg (6.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 23 g | 212 ;) |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | zest pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------|-------------------|-----|-----------|--------|
| Przyprawa | gałka muskatołowa | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | cynamon | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | goździki | 4 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | imbir | 2 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- imbir opcjonalnie, z cynamonem uważać

tydzień burzliwa, dwa cicha, dwa w butelkach i modlić się żeby nie pieprzło
6 lis 2018, 21:20