

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