

Hej Kołęda

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **36**
- SRM **16.1**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.1%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.2%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (12.4%)	79 %	22
Ziarno	specjal X	0.5 kg (8.3%)	75 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	1 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	cynamon	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	anyż	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatałowa	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek	4 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- 3/4 startej gałki
12 ziaren kardamonu
5 ziaren anyżu
laska cynamonu
10 goździków
29 wrz 2018, 18:05