

HoHoHo 2019

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **24**
- SRM **36**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **23 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **23.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **23C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (19%)	81 %	6
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (4.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.25 kg (2.4%)	55 %	591
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (2.4%)	68 %	1300
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (4.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	18 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.2 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cukier wanilinowy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon mielony Wietnam	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	śliwki suszone	120 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka z 3 pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki 16 szt	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- cukier na 10 minut prze końcem gotowania
19 wrz 2018, 15:05