

Hoł, hoł, hoł

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **16**
- SRM **19.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 9 kg (74.7%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 2 kg (16.6%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.8 kg (6.6%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.25 kg (2.1%) | 70 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 28 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 37 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 20.91 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Goździki | 13 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka pomarańczy | 4 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Cynamon | 7.3 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kardamon | 7.3 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Przyprawy korzenne dodawane na ostatnie 10min gotowania:
 - Goździki - 20szt.,
 - Suszona skórka z 6 pomarańczy,
 - Cynamon w laskach - 8 szt.,
 - Kardamon - 2 tyżeczki,
 - Gałka muszkatołowa - 2 tyżeczki
- Dodatkowo na cichą:
- Przyprawa do piernika - 16 gram

2 lis 2020, 23:09