Home Alone

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **27**
- SRM **47.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg *(29%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg *(19.3%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg *(19.3%)*	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg *(5.8%)*	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg *(3.9%)*	20 %	493
Ziarno	Wheat black	0.25 kg *(2.4%)*	55 %	1100
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg *(4.8%)*	80 %	2
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg *(4.8%)*	70 %	128
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg *(4.8%)*	75 %	3
Ziarno	Kawowy	0.3 kg *(2.9%)*	75 %	500
Ziarno	Red crystal	0.3 kg *(2.9%)*	55 %	160

Chmiele

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

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	40 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale t-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	16 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki sztuki	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Anyż	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	1.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Pieprz kolorowy sztuki	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ziele angielskie sztuki	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Jałowiec owoc sztuki	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy susz sztuki	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytryny susz sztuki	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Czekoladowe wrzucone na drugą przerwę, wheat czekoladowy na trzecią przerwę.
  Przed rozlewem dodany napar z 15 g imbiru, 1.5 kardamonu, 5 sztuk goździków, 1.5 anyżu, 3 g gałki, 6 sztuk pieprzu, 3g cynamonu, skórki z połowy pomarańczy i całej cytryny.
  Można zmienić zasyp pod kątem słodów czekoladowych, aby było ich mniej bo wyszło zbyt czekoladowe.
  8 kwi 2022, 15:32

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