

I po świętach II

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **32.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (34.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22.9%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.75 kg (17.1%)	85 %	8
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.65 kg (14.9%)	70 %	40
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.275 kg (6.3%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.6%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Willamette	50 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Vanilla Beans	5 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Cinnamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cloves	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cardamom, Green	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Oak Chips	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Ziele angielskie	3 g	Gotowanie	10 min