

Julebryg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **17**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8.3%)	70 %	299
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (8.3%)	72 %	260

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	65 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	anyż gwiaździsty - sztuki	1.5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	goździki - łyżeczka	1 g	Fermentacja burzliwa	---
Przyprawa	wanilia - laska	1 g	Fermentacja burzliwa	---
Przyprawa	cynamon - laski	2 g	Fermentacja burzliwa	---

Notatki

- Put the spices, maple syrup, brown sugar and hops into a saucepan with about 2.5L of water and bring it to the boil

While this was coming to the boil, clean and sanitise fermenter and all other tools (spoon, seive, airlock, can opener) and put both cans of Coopers goo into sink of hot water

Simmer spice mixture for 20 mins then let cool for 30 mins with the lid on the saucepan

Open cans of goo, pour into fermenter and rinse cans with boiled water into fermenter

Strain spice mixture into fermenter

Stir well to dissolve the extract

Pour one saucepan full of water through strainer into the fermenter to extract as much tasty goodness into the mixture then continue to top up to about the 20L mark

2 paź 2019, 23:10