

## Kompotu? Zapomniałem strzykawkki.

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **31**
- SRM **7.5**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Wędzony jabłonią	0.5 kg (15.6%)	80 %	10
Ziarno	słód cookie	0.5 kg (15.6%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Suszone Jabłko	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Suszona Gruszka	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Śliwka Wędzona	70 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Suszona Pomarańcza	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cynamon	10 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Świąteczny Bitter nawiązujący do kompotu z suszu. Z użyciem słodu wędzonego jabłonią i fermentowany kveikami  
28 sie 2022, 11:59