

krystmas ejl 2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **17**
- SRM **30**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **6 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (38.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.3 kg (36.1%)	79 %	10
Ziarno	red ale viking malt	0.2 kg (5.6%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (8.3%)	74 %	788
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziarna kakaowca	50 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	anyż	5 g	Gotowanie	5 min