

Mogwai

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **64.8**
- 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 brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (46.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.8%)	68 %	1200
Cukier	Cukier	0.5 kg (5.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	35 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Przyprawa do grzańca	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Śiwki suszone	120 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- To na razie przymiarki do przepisu.
Piwo uwarzone 24.09.

EDIT 5.10.2016

Kilka dni po rozpoczęciu burzliwej piwo pachniało ładnie, choć może niezbyt wyraziście (jeśli chodzi o przyprawę). W smaku było kwaskowate, co było pewnie efektem dosyć wczesnego dodania ciemnych słodów (pół godziny przed końcem zacierania, co dało wysoką, kwaskowatą palność).

Po 10 dniach fermentacji burzliwej (z 17,7blg zeszło do 5,5blg) piwo złane na cichą. Palność się nieco ułożyła, kwaskowatość jakby zniknęła. Niemniej żeby ją dodatkowo stłumić, podczas przelewania na cichą dodałem 0,5kg latozy (rozpuszczonej w 1,5l wody, którą wcześniej przegotowałem krótko z kolejnymi przyprawami - 11g cynamonu, 8g gwiazdek anyżku, 8 goździków, 5g obranego świeżego imbiru).
21 wrz 2016, 23:09