

No. 4

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **31.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.6%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód karmelowy 300 Strzegom	0.5 kg (8.8%)	80 %	300
Ziarno	Słód Carafa (R)	0.2 kg (3.5%)	50 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	15 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	Cynamon	30 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	Ayżek	7 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	Gałka muszkatałowa	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Goździki	2 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Przyprawa do piernika	5 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	skórka Curacao	15 g	Gotowanie	45 min
Inne	Miód	600 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Przepis znaleziony w necie (nieco zmodyfikowany - mniej goździków, dodano imbir)

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

Za dużo cynamonu (bardzo gorzkie, aromatyczne, jeśli będzie next time to cynamonu użyć max 10 g)
Za dużo anyżu (był świeży, mielony przed wrzuceniem - można zmielić jedną gwiazdkę i starczy)
Miód - prawdopodobnie zjedzony przez drożdże; nie czuć
Słodzony cukrem (50 g/ 20L) oraz wywarem (200ml) ze skandyzowanego imbiru(50g).

1msc - nie pijalne, czekam aż cynamon przestanie działać

1,5 msc opinia testera :) - zgrzytają w zębach cynamon i imbir, mocno świąteczne, inne - dobry wybór.
(moje zdanie niezmiennie)

3msc - wg teraz jest już pijalne, łagodniejszy cynamon, czuć inne przyprawy (głównie imbir), anyżu nie czuć tak mocno jak na samym początku, goździków w ogóle nie czuć.

11msc - cynamon nadal wyczuwalny, smak przyjemny. idealny na zimne wieczory

28 gru 2015, 11:45