

No. 4

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **31.9**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty 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