

PASTRY STOUT AMARETTO 24 Blg # 36

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **39**
- SRM **56.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Wyladuj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (21.1%)	78 %	18
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.1%)	70 %	690
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.25 kg (5.3%)	70 %	40
Ziarno	Caramel Strzegom	0.2 kg (4.2%)	--- %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (4.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4.2%)	70 %	1034
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (5.3%)	78.3 %	542
Ziarno	Prażone żyto	0.15 kg (3.2%)	--- %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Migdały w płatkach	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Rodzynki	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Cynamon	30 g	Gotowanie	10 min