

Piernikowa Doris

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **27**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (53.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (18.7%)	79 %	22
Ziarno	Simpsons Brown Malt	0.31 kg (8.3%)	69 %	500
Ziarno	Płatki żytnie	0.25 kg (6.7%)	60 %	4
Cukier	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.2 kg (5.3%)	70 %	40
Ziarno	Bestmalz Caramel Hell	0.15 kg (4%)	80 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.7%)	55 %	985
Cukier	cukier muscovado	0.034 kg (0.9%)	100 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	30 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	przyprawa do piernika krukam	20 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	cynamon	6 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	imbir świeży	4 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	goździki	2 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	ziele angielskie	2 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	gałka muszkatałowa	1 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	kardamon	1 g	Gotowanie	30 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80%	3 g	Zacieranie	75 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 33%	4.5 g	Zacieranie	75 min

Notatki

- Cukier i miód dodane w 30 minucie gotowania.
7 lis 2021, 14:34