

Piwo... Kiedyś zdążę na święta - znaczy niech leży rok.

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **29**
- SRM **31.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (61.2%)	79 %	20
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (20.4%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Jagody jałowca	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Dodatkowo - kolendra, cynamon, goździk, gałka muszkatołowa, wanilia, imbir - do ustalenia ilość.

Lub Prymat - przyprawa do piernika 100g

10 paź 2017, 23:53