

# Piwo Świąteczne 2017

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **25**
- SRM **32**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (21.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (32.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.8%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (10.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (8.6%)	70 %	49
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (5.4%)	70 %	40
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.4%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy 1100-1250	0.3 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Słód Żytni Palony	0.1 kg (1.1%)	67 %	650

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	35 g	70 min	8.8 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	10 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safewbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Będę dodawał jeszcze przyprawy na ostatnie 10 minut gotowania.  
*25 lip 2017, 20:35*