

Pompa swiateczna PumpMas

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **21**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.8%)	20 %	600
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.1%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.1%)	74 %	1000
Dodatek	Dynia pieczona	2 kg (30.5%)	--- %	---
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (3.1%)	100 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.2 kg (3.1%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	przyprawa	20 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	przyprawa	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Dynię posypać cukrem i upiec w 150st. C przez 30min. Wrzucić do sokowirówki celem otrzymania soku. Zmierzyć blg.

4 łyżeczki mielonego cynamonu (2 - 3 kawałki kory ok. 14 g)
3 łyżeczki mielonych goździków (2,5 łyżeczki całych)
3 łyżeczki mielonego imbiru
3 łyżeczki świeżo startej gałki muskatołowej (ok. 2 gałki)
2,5 łyżeczki kardamonu (1,5 łyżeczki wyłuskanych nasion)
1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego (ok. 20 dużych ziaren)
1 łyżeczka mielonej kolendry (3/4 łyżeczki nasion)
1/5 łyżeczki mielonego kminku (4 szczypty)
3 - 4 szczypty mielonego anyżu (2 - 3 ziarenka wyłuskane z gwiazdek)
27 paź 2017, 01:25