

Popierdolony pierniczek - Christmas Ale 2022

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **24.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (17.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Caramel	0.2 kg (5.1%)	80 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.8%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	Honey	0.2 kg (5.1%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	22 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	5.5 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Goździk	5.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	5.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytryny	11 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	11 g	Gotowanie	1 min