

Siwiente 2023

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **10.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.4%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (14.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	magnum	5 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- starter
8 lis 2019, 19:39