Siwiente 2024

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **10.2**
- 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 brzeczki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg *(1.5%)*	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg *(7.6%)*	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	5 kg *(75.8%)*	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg *(15.2%)*	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	0 min	9.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- starter
  8 lis 2019, 19:39

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.