

# Soul Cake

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **36.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **45C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (39.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (33.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.3%)	68 %	1200
Cukier	cukier wanilinowy	0.03 kg (0.4%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	60 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	10 min	15.2 %

## Drożdże

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

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kardamon	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Suszona skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	150 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Goździki	4 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Ilości przypraw sprawdzić podczas przygotowania  
12 lis 2016, 10:15