

ŚRUT NOCNEJ CISZY

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **27**
- SRM **33.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (55.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.9%)	79 %	16
Ziarno	Cookie	0.3 kg (4.2%)	70 %	49
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.3 kg (4.2%)	70 %	690
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (4.2%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	200 g	Gotowanie	10 min