

Świąteczne 2024

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **11**
- SRM **13.6**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (19.4%)	77 %	97
Ziarno	Żytni	0.65 kg (12.6%)	85 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (9.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kardamon	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	imbir	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	cynamon kora	6 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	gałka muszkatołowa	6 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	ziele angielskie	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- kardamon 8 ziarenek i 8 ziarenek ziola angielskiego.
19 paź 2024, 11:38