

# Świąteczne

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **45.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12.5%)	80 %	20
Ziarno	Żytni	1 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (6.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.32 kg (4%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.175 kg (2.2%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.3%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

## Notatki

- W trakcie gotowania, przed dodaniem laktozy 16blg. Przy koncu gotowania 5 podsow kardamonu, pol lyeczki cynamonu, pol lyeczki imbiru w proszku, kawalatek anyzu, niecale pol swiezo startej galki muszkatołowej, 1 gozdzik, 20g suszonej skorki slodkiej pomaranczy. Blg poczatkowe 19 blg, ale jakies 18l brzezki. Po 9 dniach spadlo do 8.5 blg, przeniesione w nieco cieplejsze miejsce. W aromacie dosc intensywny imbir i kardamon, pomaranczy i cynamonu zbytnio nie czuc. Dosc zbalansowane, nie za slodkie, w zapachu mniej czuc imbir, raczej lekka przyprawowosc ale glownie czekolada/kawa  
8 paź 2021, 22:47