

Świąteczne

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **20**
- SRM **22.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneski | 5.5 kg (66.1%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (12%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (3.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Carafa 1 | 0.2 kg (2.4%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.12 kg (1.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.2 kg (2.4%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Cukier trzcinowy | 0.5 kg (6%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 30 g | 60 min | 8.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| SafAle t-58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Cynamon cięty | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Korzeń lukrecji | 40 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 300 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Śliwki suszone | 200 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Trawa cytrynowa | 10 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Dodatkowo
4 goździki na 10 min przed końcem
1 laska cynamonu również 10 min przed końcem
Skórka pomarańczy - z trzech sztuk
18 gru 2018, 10:52