

Świąteczne Ale 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **7.8**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (72%)	81 %	4
Ziarno	CastleMalting-Monachijski	1.5 kg (24%)	80 %	25
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.25 kg (4%)	72 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle T-58	Ale	Suche	18 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Cynamon	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gwiazdka anyżu	0.6 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- pH zacieru ustawić na 5,3. Schłodzić do 18st. Zadać drożdże i utrzymywać temperaturę 18st przez 2 dni. następnie podnosić do 22st aż do ukończenia fermentacji (ok 7-10dni). Obniżyć temperaturę do 8st i odczekać jeden dzień. Zlać z nad drożdży. Obniżyć temperaturę do 2-6st i utrzymywać przez 10 dni. Refermentować w butelce z dodatkiem glukozy (2,8Vol) oraz drożdży SafAle F-2 przez minimum 30 dni
5 paź 2021, 23:39