

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 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