

Świąteczne Ale Ciemne

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **32**
- SRM **20.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.35 kg (5.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (4.6%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (1.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (1.5%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.5%) | 73 % | 1001 |
| 50gr od początku zacierania 50gr po 60 min | | | | |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.1 kg (1.5%) | 70 % | 1000 |
| przy podgrzewaniu na mashout | | | | |

Chmiele

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 3 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis US-04 | Ale | Suche | 22 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 250 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Imbir świeży | 30 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Cynamon mielony | 30 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kardamon mielony (1 łyżeczka) | 4 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Gałka muskatołowa (1 łyżeczka) | 4 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Anyż | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Goździki 6szt. | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Przyprawa do pierników | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka z dwóch pomarańczy | 40 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Miód gryczany | 250 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Miód wielokwiatowy | 250 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Miód i laktoza podbija ekstrakt o jakieś 2,5 BLG
1 lis 2020, 10:52