

Świąteczne

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **40**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.7%)	68 %	1200
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (4.3%)	78.3 %	542
Płynny ekstrakt	Honey	0.7 kg (12%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wanilia	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	przyprawa piernikowa	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	anyż	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Przyprawa piernikowa składająca się z; pieprz, goździki, kakao, imbir, ziele angielskie, cynamon, kolendra, gałka muskatołowa. Wanilia 1/2 laski, anyż 1 gwiazdka.
10 cze 2016, 13:58