

Świąteczny AI

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU ---
- SRM **30.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa irish stout	1.25 kg (48.3%)	80 %	500
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.25 kg (48.3%)	80 %	40
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superciemny suchy	0.03 kg (1.2%)	95 %	600
Cukier	Cukier trzcinowy	0.06 kg (2.3%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Tomyski	30 g	7 dni	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cynamon	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Gozdziki	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Notatki

- Blg nastawne 14
27 paź 2022, 20:46