

Świąteczny dymiony

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **37.1**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **71C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony weyerman	5 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.7%)	81 %	53
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Crystal Rye	0.25 kg (3.7%)	73 %	177
Ziarno	Carafa Special III	0.25 kg (3.7%)	70 %	1034
Cukier	cukier muscavado	0.25 kg (3.7%)	100 %	1
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	25 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	8 min	4 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	8 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska	125 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kreda	2.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	5 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- 1 x łyżeczka soli 1/2 łyżeczki kredy Wyladzanie: woda + kwas mlekowy 1 ml 80%

F1 10/10 - 14,5 BLG

F2 26/10 - 4,5 BLG

But - 11/11 - 3,75 BLG , CO2 vol 2.0

ABV 6.0% Odfermentowanie 75.1%

2 paź 2019, 16:49