

Świąteczny ejl

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **24.5**
- Styl **American Amber Ale**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (34.5%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (6.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (6.9%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	35 g	60 min	6 %
Gotowanie	Chinook pl	15 g	15 min	6 %

Notatki

- Kolendra 10g, mieszanka o Piernikowa 1op skórka z 3 pomarańczy mix przypraw w niewielkiej ilości
22 lis 2021, 09:39