

Świąteczny Foch

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **31.5**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (30.8%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (15.4%)	73 %	120
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.7%)	70 %	1034
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.4%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon laska	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra cała	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki szt	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ziele angielskie mielone	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczowa krojona	5 g	Gotowanie	10 min