

Święta, Święta i po piwie

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **18**
- SRM **20.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (43%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (43%)	79 %	10
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.4 kg (4.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.04 kg (0.5%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	50 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	30 g	0 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	20 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pieprz	3.6 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	pieprz	2 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Kardamon	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kardamon	10 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	gałka muskatołowa	10 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	gałka muskatołowa	20 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Czekoladowy ciemny na ostatnie 30 minut.
13 lis 2020, 10:21