

WaChristmas

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **15**
- SRM **15.9**
- Styl **Christmas/Winter Specialty 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1 kg (15.4%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.4 kg (6.2%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.1 kg (1.5%) | 71 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|-------------------|-----|-----------|--------|
| Przyprawa | Goździki | 7 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka pomarańczy | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Cynamon | 4 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kardamon | 4 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Przyprawy korzenne dodawane na ostatnie 10min gotowania:

- Goździki - 10szt.,
- Suszona skórka z trzech pomarańczy,
- Cynamon w laskach - 4szt.,
- Kardamon - 1 łyżeczka,
- Gałka muszkatowa - 1 łyżeczka

Dodatkowo na cichą:

- Przyprawa do piernika - 8g.

11 paź 2020, 23:34