

WARKA 10 - xmas

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **15**
- SRM **42.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (59.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	2 kg (23.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.4%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	4 dni	5.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy słodkiej	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Przyprawa korzenna piernikowa	100 g	Gotowanie	10 min