

WHEAT XMAS 12 Blg # 50

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **7**
- SRM **4.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (56.6%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	25 g	60 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy macerowany	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Naturalny olejek rozmarynowy	1 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	Imbir suszony siekany	2 g	Gotowanie	10 min