

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**
- Wyszadzaj 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 |