

# White\_Xmas\_CarpeCraft\_2017

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	81 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	15.2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	gozdziiki	10.15 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	kardamon	4 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki (opcjonalnie)	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	cynamon (opcjonalnie)	30 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- Pewnie dziwiw Cie Piotr w zasypie laktoza i płatki owsiane? :) Nie dziwie sie, wyglada na szalony pomysl, ale pomyslam, ze baza moze byc taka jak dla nowo falowego stylu o nazwie Milkshake IPA. Chodzi o to, aby piwo bylo gladkie, taki a'la shake mleczny, ale bez przesady (laktozy jest raptem 8%). Co do przypraw, nie wiem, czy nie przesadzilem z iloscia na cicha fermentacje, aby nie przesadzic z aromatem, poniewaz moze ten aromat nawet odrzucac.

Zastanawialem sie jeszcze nad wiorkami kokosowymi jak jest jasne piwo, ale boje sie, ze ten tluszcz z nich moze zabic piane, dlatego chyba odpuścimy.

12 wrz 2017, 10:07