

X-mass 2019

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **38**
- SRM **47.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (26.6%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Żytmi	1 kg (13.3%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.7%)	65.2 %	315
Ziarno	special W	0.1 kg (1.3%)	75 %	300
Ziarno	Carafa special	0.5 kg (6.7%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (6.7%)	74 %	788
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (13.3%)	80 %	6
Dodatek	Cynamon	0.005 kg (0.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.7 %

Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	7.7 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
Wyeast - Ringwood Ale	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tonka	15 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Płatki	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Na cichą płatki dębowe moczone w whisky i 30 g tonki. Każda fasolka przekrojona na ćwiartki i dorzucona na 48h do płatków.
9 paź 2019, 20:29