

Xmas Ale '18

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **33**
- SRM **30.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (42.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (25.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.7%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.7%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.4%)	68 %	300
Cukier	Miód	0.5 kg (8.5%)	70 %	40
ostatnie 15 min				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %

Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
-----------	---------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis t 58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curcao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	wanilia (cukier)	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pieprz	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pomarańcza słodka skórka	30 g	Gotowanie	10 min