

Xmas Alle !

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **40**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.9%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (69.9%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (9.7%)	65 %	980
Dodatek	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.5 kg (9.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	3.7 %
Whirlpool	Marynka	10 g	1 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Anyż	4 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Goździki	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka Muszkatołowa	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Laktoza	800 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni