

xmas

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **27.3**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (59.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	cookie	0.4 kg (6.8%)	70 %	50
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cardamom, Green	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	goździk	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórki pomarańczy	30 g	Gotowanie	60 min

Przyprawa	śliwka suszona	300 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	cynamon	15 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	wanilia	2 g	Gotowanie	50 min

Notatki

- Gęstość przed zadaniem drożdży 16 BLG.
25 lis 2017, 13:56