

xmass brown 15

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **33.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (76.2%)	79 %	6
Ziarno	Brewferm Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (9.5%)	72 %	236
Ziarno	Weyermann Caramunich II	0.5 kg (9.5%)	72 %	236
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4.8%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Simcoe	28 g	7 dni	13.2 %

Na zimno	Mosaic	28 g	7 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Nutmeg	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cardamom, Green	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Ginger Root	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Star Anise	3 g	Gotowanie	5 min