

Czarne Święta

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **44**
- SRM **34**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (61.1%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (22.2%)	85 %	8
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.2 kg (2.2%)	55 %	1084
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (1.7%)	71 %	600
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.2%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	40 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tonka	30 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Curacao	60 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ziarna kakowaca	100 g	Fermentacja cicha	---