

Stout chrissmass

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **29**
- SRM **64.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (13.3%)	80 %	14
Ziarno	Żytni	1 kg (13.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (13.3%)	68 %	601
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	1 kg (13.3%)	73 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Safale
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	6 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	wanilia laska	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z 2 pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Godziki 5 sztuk	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Cynamon 1/2 laski	20 g	Gotowanie	5 min