

# A Trap for Santa Claus

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **26**
- SRM **36.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (33.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale	1.7 kg (23.1%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.6%)	80 %	16
Ziarno	Viking Carmel Pale	0.5 kg (6.8%)	77 %	8
Ziarno	Viking Carmel Aromatic	0.366 kg (5%)	75 %	160
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	castelmalting chocolate	0.5 kg (6.8%)	75 %	800
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis
-------------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	imbir (świeży)	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	tonka (macerowana w burbonie)	8 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	przyprawa do piernika	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	karmelizowane banany	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni