

Christmas American Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **62**
- SRM **42.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Pale Ale Zero Viking Malt	6 kg (74.1%)	72 %	6.5
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (7.4%)	72 %	---
Ziarno	Słód jęczmienny Dark Crystal	0.6 kg (7.4%)	72 %	300
Ziarno	Słód jęczmienny czekoladowy Viking Malt	0.6 kg (7.4%)	72 %	1200
Ziarno	Prażone ziarna jęczmienia Viking Malt	0.3 kg (3.7%)	72 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	7 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13 %
---------------------------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis