

Christmas baking

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **31.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.4%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (10.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (10.4%) | 75 % | 30 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (10.4%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (5.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (5.2%) | 71 % | 500 |
| Ziarno | Special W | 0.2 kg (4.2%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | Weyermann Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (2.1%) | 73 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 15 % |

Drożdże

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | ziarno tonka 5 szt. | 8 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Inne | cynamon | 20 g | Gotowanie | 15 min |