

# 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**
- Wysładzaj 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