

# Christmas Chocolate

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **33.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Żytni czekoladowy	0.5 kg (18.5%)	60 %	650
Ziarno	Żytni	1.2 kg (44.4%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	30 min	11 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ksylitol	200 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kakao	200 g	Gotowanie	15 min