

# Christmas Dry Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **28.5**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|------|
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)               | 0.5 kg (5.7%) | 76.1 %     | 0    |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt               | 4 kg (45.5%)  | 40 %       | 5    |
| Ziarno | Viking Golden Ale malt 8 EBC       | 3 kg (34.1%)  | 40 %       | 8    |
| Ziarno | Viking Caramel 30 malt 30 EBC      | 0.5 kg (5.7%) | 34 %       | 30   |
| Ziarno | Viking Czekoladowy jasny 400 E     | 0.3 kg (3.4%) | 20 %       | 400  |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny 1200 EBC | 0.3 kg (3.4%) | 20 %       | 1200 |
| Cukier | Cukier trzcinowy                   | 0.2 kg (2.3%) | 100 %      | 0    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum        | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Na zimno  | Kent Goldings | 25 g  | 7 dni  | 5.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                            | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa       | Wanilia                          | 10 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Kawa Lavazza w ziarnach, prażona | 100 g | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Przyprawa       | Goździki                         | 5 g   | Gotowanie         | 15 min |
| Klarowanie      | Mech irlandzki                   | 10 g  | Gotowanie         | 15 min |

|                 |                                       |      |           |        |
|-----------------|---------------------------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa       | Kardamon                              | 5 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa       | Imbir świeży, grubo krojony           | 30 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Suszone skórki słodkiej pomarańczy    | 20 g | Gotowanie | 20 min |
| Przyprawa       | Cynamon (tłuczona kora - nie mielona) | 15 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa       | Gałka muszkatałowa tarta              | 8 g  | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Herbata czarna                        | 15 g | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- Brzeczka z wysłodzin (cienkusz) po mocnym ciemnym piwie RIS.  
Dodatki do wyboru (raczej kilka - nie wszystkie na raz :-)  
26 wrz 2018, 23:15