

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