

Christmas Milk Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **36**
- SRM **26.6**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (6.8%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	10 min	14 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z 4 pomarańczy	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	cynamon 3szt	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	kardamon	7 g	Fermentacja cicha	7 dni