

Christmas milkshake orange

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **36**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.12 kg (4.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.9%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka Curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Zest ze skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Sok z 1 pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min