

Christmas Stout #1

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **15**
- SRM **74.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.5%) | 70 % | 5 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (7.7%) | 70 % | 120 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.5 kg (7.7%) | 70 % | 45 |
| Ziarno | Carafa Ili | 1 kg (15.4%) | 20 % | 1300 |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 0.5 kg (7.7%) | 70 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Goździki | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Cynamon | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Przyprawa do piernika | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Tonka | 10 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 50 g | Fermentacja cicha | 5 dni |