

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