

Christmas stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU ---
- SRM **27.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.7%)	70 %	1034
Ziarno	Special W	0.5 kg (8.5%)	72 %	79
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.1%)	76.1 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Masa makowa	1800 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kakao	40 g	Zacieranie	30 min