

# Christmas Stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **81**
- SRM **45.9**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (46.5%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (11.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (4.7%)	68 %	1202
Ziarno	Pale Chocolate	0.3 kg (3.5%)	71 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Crystal Rye	0.6 kg (7%)	70 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis