

Christmas Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **36.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (48.1%)	81 %	6
Ziarno	Special X	1 kg (19.2%)	79 %	300
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (23.1%)	80 %	2
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (9.6%)	60 %	900
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0 kg	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	24 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Inne	Czekoladowyd	500 g	Zacieranie	15 min
Inne	Carafa special I	250 g	Zacieranie	15 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Anyż	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	goździki	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	11 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- cynamon - 3 sztuki
anyż - gwiazdka x 2
goździki - 22 sztuk
25 lis 2020, 23:28