

Christmas Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **28.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (9%)	79 %	10
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (20.5%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (10.3%)	60 %	690