

Christmass Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **36.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (38.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.13 kg (40.3%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.25 kg (3.2%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.19 kg (2.4%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (6.4%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	anyż	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	przyprawa do piernika	5 g	Gotowanie	10 min