

Stout świąteczny

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **26.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (28.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.4%)	68 %	400
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia	0.3 kg (5.7%)	68 %	1000
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (56.6%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us	Winiarskie	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	słodka pomarańcza	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	imbir	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	0 min