

Stout Świąteczny

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **94.3**
- Styl **Foreign Extra 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.5 kg (7.9%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (31.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (15.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 1 kg (15.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.8 kg (12.7%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa | Cynamon | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Wanilia | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Kardamon | 3 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Miód | 50 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Whisky | 50 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | Płatki dębowe macerowane Whisky | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |