

Stout Świąteczny

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **43.9**
- Styl **Sweet 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (67.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (11.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (5.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.5 kg (9.6%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 30 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 10 g | 0 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | curacao | 30 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka pomarańczy | 30 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Imbir | 2 g | Gotowanie | 60 min |
| Przyprawa | Cynamon | 4 g | Gotowanie | 60 min |
| Przyprawa | Kardamon | 3 g | Gotowanie | 60 min |
| Przyprawa | Goździki | 3 g | Gotowanie | 60 min |
| Przyprawa | Gałka muskatołowa | 3 g | Gotowanie | 60 min |