

Sweet Stout Xmas

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **33.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	5 kg (87.7%)	80 %	23
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.5%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	1500	0.2 kg (3.5%)	68 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Fermentis