

# Świąteczne ciemne

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **34.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.2%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.3%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

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

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	wanilia	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	galka muszatalowa	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skorka pomaranczy	75 g	Gotowanie	10 min