

## Świąteczne v2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **6**
- SRM **31.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.4%)	90 %	---
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3%)	80 %	400
Ziarno	Carafa Typ II	0.15 kg (3%)	80 %	---
Ziarno	Carafa Typ III	0.15 kg (3%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (20.2%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Black Barley	0.1 kg (2%)	55 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos prażony	270 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	6x espresso	0.41 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	4x laski wanilli	0.41 g	Fermentacja cicha	7 dni