

Świąteczny Stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **26**
- SRM **38.7**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (59.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafo II	0.35 kg (3.5%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	350
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	20 min	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	przprawa do piernika	40 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	laska wanili	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	jałowiec	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	chili	5 g	Gotowanie	15 min