

Świąteczny Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **37.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (71.4%)	--- %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (9.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.4%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	15 g	50 min	14 %
Gotowanie	Magnat	15 g	50 min	11.2 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	15 g	7 dni	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	55 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	10 g	---