

# Święta hoho

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **56.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (13.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (33.3%)	80 %	650
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy amber	1.7 kg (33.3%)	80 %	225
Cukier	Cukier	1 kg (19.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnat	10 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zaprawa do wino grzane nomarta	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Laska wanilii 2x	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatolowa 1	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon kora 2x	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ekstrakt czekoladowy	5 g	Gotowanie	10 min