

## xmas

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **62.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (32.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	2.4 kg (52.2%)	80 %	621
Cukier	Laktoza	0.5 kg (10.9%)	100 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	985

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	10 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min