

## Xmas Lemmings (1991)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **32**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	1.5 kg (32.5%)	80 %	6
Ziarno	Słód Monachijski typ I (jasny) Weyermann	1.4 kg (30.3%)	--- %	15
Ziarno	Słód czekoladowy jasny 350-450 EBC	0.27 kg (5.8%)	--- %	400
Ziarno	Słód Carahell	0.2 kg (4.3%)	--- %	25
Ziarno	Słód Carafa typ I	0.2 kg (4.3%)	--- %	900
Dodatek	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	1 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.7%)	--- %	4
Cukier	Laktoza	0.45 kg (9.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	70 g	60 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafeAle T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Imbir (starty)	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa (starta)	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra (zmiażdżona)	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Jałowiec (cały)	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon (zmiażdżony)	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Anyż	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździki	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	10 min