

#2 KWK Polska

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **89**
- SRM **62.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	0.5 kg (8.3%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.2%)	68 %	1200
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (3.3%)	70 %	175
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.18 kg (3%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.22 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.32 kg (5.3%)	74 %	315
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.32 kg (5.3%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale