

30 âns

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **88.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (44.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.9%)	68 %	400
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (26.8%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki ow	0.5 kg (8.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Us - 05	Ale	Gęstwa	350 ml	---
---------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Lukrecja	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe whiskey	100 g	Fermentacja cicha	45 dni