

#48 The Gravedigger

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **97**
- SRM **44.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.4 kg (54.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.36 kg (34.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.36 kg (3.7%)	20 %	493
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.36 kg (3.7%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.36 kg (3.7%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	80 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	20 g	30 min	14.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	600 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirfloc	1 g	Gotowanie	10 min