

BrewDog Paradox Islay

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **150**
- SRM **58.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Monachijski Ciemny	1 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Crisp Dark Crystal	0.6 kg (8.5%)	71 %	440
Ziarno	Viking Malt Karmelowy	0.4 kg (5.6%)	75 %	200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.8%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (5.6%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	65 g	40 min	16.8 %
Gotowanie	Columbus	35 g	20 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	3 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile