

BrewDog - Paradox Islay

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **78**
- SRM **49.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.15 kg (58%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (8.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.55 kg (4.5%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	1.8 kg (14.6%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (8.1%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.55 kg (4.5%)	70 %	1024
Ziarno	Carafa	0.28 kg (2.3%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	75 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %

Gotowanie	Hallertau	30 g	0 min	4.5 %
-----------	-----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	110 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak chips with rum	22 g	Fermentacja cicha	5 dni