

BrewDog - Paradox Islay Sterid

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **61**
- SRM **38.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.75 kg (6.5%)	76 %	69
Ziarno	Munich Malt	0.75 kg (6.5%)	80 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	1.6 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.75 kg (6.5%)	74 %	158
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.25 kg (2.2%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.45 kg (3.9%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	First Gold	25 g	0 min	7.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak chips with rum	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Vannila pods	20 g	Fermentacja cicha	5 dni