

Bruxa

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **101**
- SRM **47.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (30%)	79 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5%)	85 %	3
Cukier	Moscavado	0.5 kg (5%)	100 %	150
Ziarno	Colorado Honig	1 kg (10%)	80 %	50
Cukier	Cukier kandyzowany ciemny	0.5 kg (5%)	100 %	100
Ziarno	Słód kawowy	0.25 kg (2.5%)	75 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki gryczane	0.4 kg (4%)	80 %	100
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (30%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	250 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Łuska kakao	25 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Karagen	2 g	Gotowanie	15 min