

CIACHO

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **42**
- SRM **55.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (57.6%)	79 %	6
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (3.7%)	73 %	887
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszenny Czekoladowy	0.2 kg (2.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Amber	0.25 kg (2.6%)	78 %	160
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.2%)	71 %	600
Cukier	Cukier Brązowy	0.25 kg (2.6%)	--- %	---
Cukier	Laktoza	1 kg (10.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------