

Co ludzie powiedzą

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **62**
- SRM **59.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	2.5 kg (43.1%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Viking Malt	2 kg (34.5%)	79 %	15
Ziarno	Pale Crystal Thomas Fawcett & Sons	0.1 kg (1.7%)	73 %	75
Ziarno	Chocolate Thomas Fawcett & Sons	0.45 kg (7.8%)	72 %	1200
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.25 kg (4.3%)	74 %	400
Ziarno	Jęczmień Palony Strzegom	0.25 kg (4.3%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki Owsiane Brewferm	0.25 kg (4.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	60 min	15.7 %
Whirlpool	Zeus	20 g	5 min	15.7 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe amerykańskie średnio przypalone	25 g	Fermentacja cicha	9 dni