

Czarna ziemia na grubo

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **60**
- SRM **60.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 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 **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (55.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	1 kg (11.1%)	60 %	690
Ziarno	smoked wheat malt	2 kg (22.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (5.6%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pu-erth	200 g	Fermentacja cicha	2 dni