

Czekorisia

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **36**
- SRM **34.5**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.4%)	70 %	1000
Suchy ekstrakt	Suchy ekstrakt słodowy ciemny wes	0.2 kg (2.8%)	--- %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarna kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	7 dni