

Czyszczenie Magazynu v 1.0

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **48**
- SRM **58.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (28%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.8 kg (14.9%)	75 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (13.1%)	78 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (5.6%)	72 %	160
Ziarno	Carafa III	0.16 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (9.3%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.3 %

Drożdże

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

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min