

dark emperor

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **50**
- SRM **85.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (31.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (31.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (15.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	1 kg (7.9%)	68 %	1300
Cukier	kandyzowany	1 kg (7.9%)	--- %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	55 g	60 min	17.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	Mangrove Jack's