

double pastry double fruit

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **52**
- SRM **51.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Suflet Pale Ale malt	6 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Enzymatyczny Viking Malt	0.5 kg (5%)	76 %	7
Ziarno	Weyermann Specjal W	1 kg (10%)	68 %	300
Ziarno	castel malting - Chocolate Wheat	1 kg (10%)	74 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.5 kg (15%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	90 min

Dodatek smakowy	wiśnie	3500 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	--------	--------	-------------------	--------