

Dymy na wodzie

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **86**
- SRM **39.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Rye Malt	2 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (11.1%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.5 kg (5.6%)	55 %	1084
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM