

Grabarz

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **83**
- SRM **51.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (55.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.5%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	9.9 %