

# Gravedigger

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **110**
- SRM **37.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (28.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (3.1%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.1%)	74 %	788
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (10.3%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	---

## Notatki

- 68\* zacieranie bez słodu Carafa Special III)  
19 paź 2017, 20:23