

Horus Blood # 20 litrów

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **62**
- SRM **51.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (39.4%)	80 %	5
Ziarno	pale ale souflet	1.3 kg (10.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Carmel Sweet	1 kg (7.9%)	70 %	60
Ziarno	Viking Malt Red Ale	1 kg (7.9%)	70 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (3.9%)	81 %	6
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.4%)	1 %	1034
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (6.3%)	80 %	---
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (2.4%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	57 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Perle	50 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar