

Horus Blood v #3

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **67**
- SRM **52.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (69.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.7%)	75 %	150
Ziarno	Bestmaltz special X	1 kg (8.7%)	75 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.3%)	10 %	600
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (1.7%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.7%)	10 %	812
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.2 kg (1.7%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pałacowy	100 g	60 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	płatki burbon	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	płatki dąb	50 g	Fermentacja cicha	30 dni