

n°1 PEATED STOUT

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **30**
- SRM **62.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **180 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **180 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	4 kg (48.5%)	74 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	1 kg (12.1%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (3%)	60 %	788
Ziarno	Viking Red Ale	0.5 kg (6.1%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile