

Piaski Syberii

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **114**
- SRM **37.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (47.8%)	80 %	6
Ziarno	Czekoladowy jasny	1.2 kg (14%)	68 %	400
Płynny ekstrakt	Gozdawa Pale Ale	1.7 kg (19.8%)	75 %	4
Ziarno	Cookie Malt	0.58 kg (6.8%)	75 %	50
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (11.7%)	74 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Z ekstraktu	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Herkules	25 g	60 min	20 %
Gotowanie	Herkules	25 g	30 min	20 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis