

PROJEKT BECZKA 3.0

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **79**
- SRM **62.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (50.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (15.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (7.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (3.9%)	20 %	837
Ziarno	Viking Wędzony torfem	1 kg (7.8%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.9%)	55 %	1200
na 20 minut				
Ziarno	Jęczmień prażony	0.4 kg (3.1%)	20 %	985
na 20 minut				

Chmiele

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

Gotowanie	Magnum	90 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis