

ris 04.08.20

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **28**
- SRM **35.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.7 kg (5.9%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (0.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (0.8%)	70 %	299
Ziarno	Carafa II	0.12 kg (1%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.12 kg (1%)	20 %	493
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.1 kg (0.8%)	85 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	130 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

conan	Ale	Gęstwa	300 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----