

## RI Siek z El Secreto de la cerveza

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **63**
- SRM **36.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt      | 6.5 kg (80.8%)  | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.05 kg (0.6%)  | 72 %       | 150  |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.5 kg (6.2%)   | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK)         | 0.15 kg (1.9%)  | 73 %       | 1000 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt         | 0.15 kg (1.9%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Simpsons - Roasted Barley   | 0.125 kg (1.6%) | 70 %       | 1084 |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.3 kg (3.7%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting     | 0.07 kg (0.9%)  | 78 %       | 120  |
| Cukier | cukier kandy                | 0.2 kg (2.5%)   | --- %      | ---  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger      | 80 g  | 60 min | 7.4 %      |
| Gotowanie | Northern Brewer | 30 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Centennial      | 30 g  | 5 min  | 9.3 %      |

### Drożdże

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

|                                                |     |       |        |                 |
|------------------------------------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M42 New World<br>Strong Ale | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |
| Mangrove Jack's<br>M42 New World<br>Strong Ale | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g   | Gotowanie | 15 min |